

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Importancia de la Normalización en el sector de las Leguminosas y productos derivados

gob.pe/inacal/



JENNY HUAMÁN TUPAC

Especialista de normalización
INACAL





INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Somos el ente ejecutor y máxima autoridad normativa que conduce el Sistema Nacional de la Calidad en el país. (Adscrito al Ministerio de la Producción)

Nuestra finalidad es promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras a:



**EL DESARROLO Y LA
COMPETITIVIDAD
DE LAS ACTIVIDADES
ECONÓMICAS.**



**LA PROTECCIÓN DEL
CONSUMIDOR.**

INACAL SOBRE 4 EJES

NORMALIZACIÓN

Aprueba las Normas Técnicas Peruanas, no son reglamentos y son voluntarias.

ESTANDARIZA los procesos productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de productos y servicios.

Contribuye a la competitividad, intensifica la competencia e incrementa las exportaciones.



ACREDITACIÓN

Evalúa la competencia técnica de los organismos de evaluación de la conformidad para dar garantía de un servicio confiable y reconocido nacional e internacionalmente.

Apoyamos el desarrollo de productos y servicios competitivos en el ámbito nacional e internacional, garantizando seguridad y cumplimiento de estándares de calidad.



METROLOGÍA

Garantiza la trazabilidad internacional de las mediciones.

Presta servicios de calibración de equipos e instrumentos de medición a los laboratorios de calibración y a la industria.

Custodia los patrones nacionales para asegurar la uniformidad de las mediciones en el país.



DESARROLLO ESTRATÉGICO DE LA CALIDAD

Promueve una adecuada gestión e implementación de la Política nacional para la Calidad y el desarrollo de la Cultura de la Calidad.

Investiga e identifica la demanda y oportunidades de desarrollo de la infraestructura de la calidad, identifica de brechas en materia de calidad y el desarrollo de estrategias de intervención.



CONTENIDO

01**El Inacal y la Importancia de la Normalización****02****Comité Técnico de Normalización (CTN) de Leguminosas y productos derivados – CTN 162****03****NTP desarrolladas por el CTN de Leguminosas****04****Búsqueda de Normas Técnicas Peruanas**

01

El INACAL y la Importancia de la Normalización



Que es una Norma Técnica y para que se usa?

Es un **documento técnico que contiene especificaciones técnicas**, aprobado en consenso por las partes interesadas. Su **naturaleza es voluntaria**, se basa en estándares internacionales con el objeto de atender las necesidades de las partes interesadas.



Producción: Empresas, gremios empresariales, comercializadores



Consumo: Entidades públicas, asociaciones de consumidores

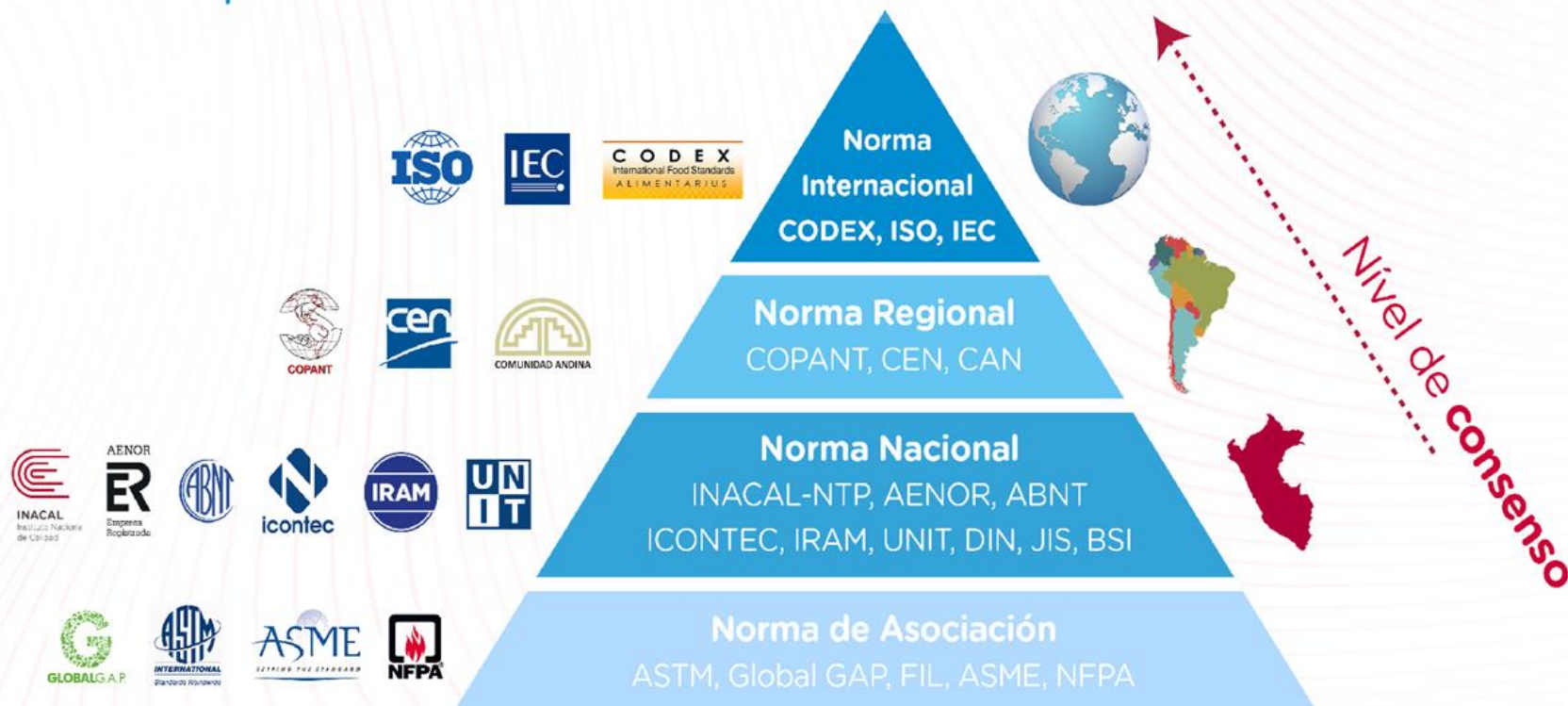


Técnico – Académico: Universidades, colegios profesionales, inst de investigación, laboratorios, OECs, entre otros

Jerarquía de la Normalización?

**Con esta Jerarquía se evitan obstáculos técnicos al comercio:
Mientras más es el consenso menor es el obstáculo.**

Jerarquía de las Normas



Aporte de la Normalización en la cadena de las leguminosas

- Es la base para evaluar si los productos han superado los **requisitos mínimos**.
- Proporciona al usuario un **estándar** que le garantiza la compra de los mejores productos.
- Mantiene un lenguaje común en términos definiciones y especificaciones, **facilita las transacciones comerciales**.
- Sirven de base a Reglamentos técnicos: **protección en seguridad, salud y medio ambiente**.

02

Comité Técnico de Normalización (CTN) de Leguminosas y productos derivados – CTN 162



Comité Técnico de Normalización de Leguminosas y productos derivados



CAMPO DE ACTIVIDAD

La normalización de la terminología, requisitos de calidad, clasificación, métodos de ensayo, muestreo e inspección, tolerancias, envase, marcado, rotulado, higiene, buenas prácticas de las leguminosas y sus productos derivados.

SECRETARÍA

Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología del MIDAGRI

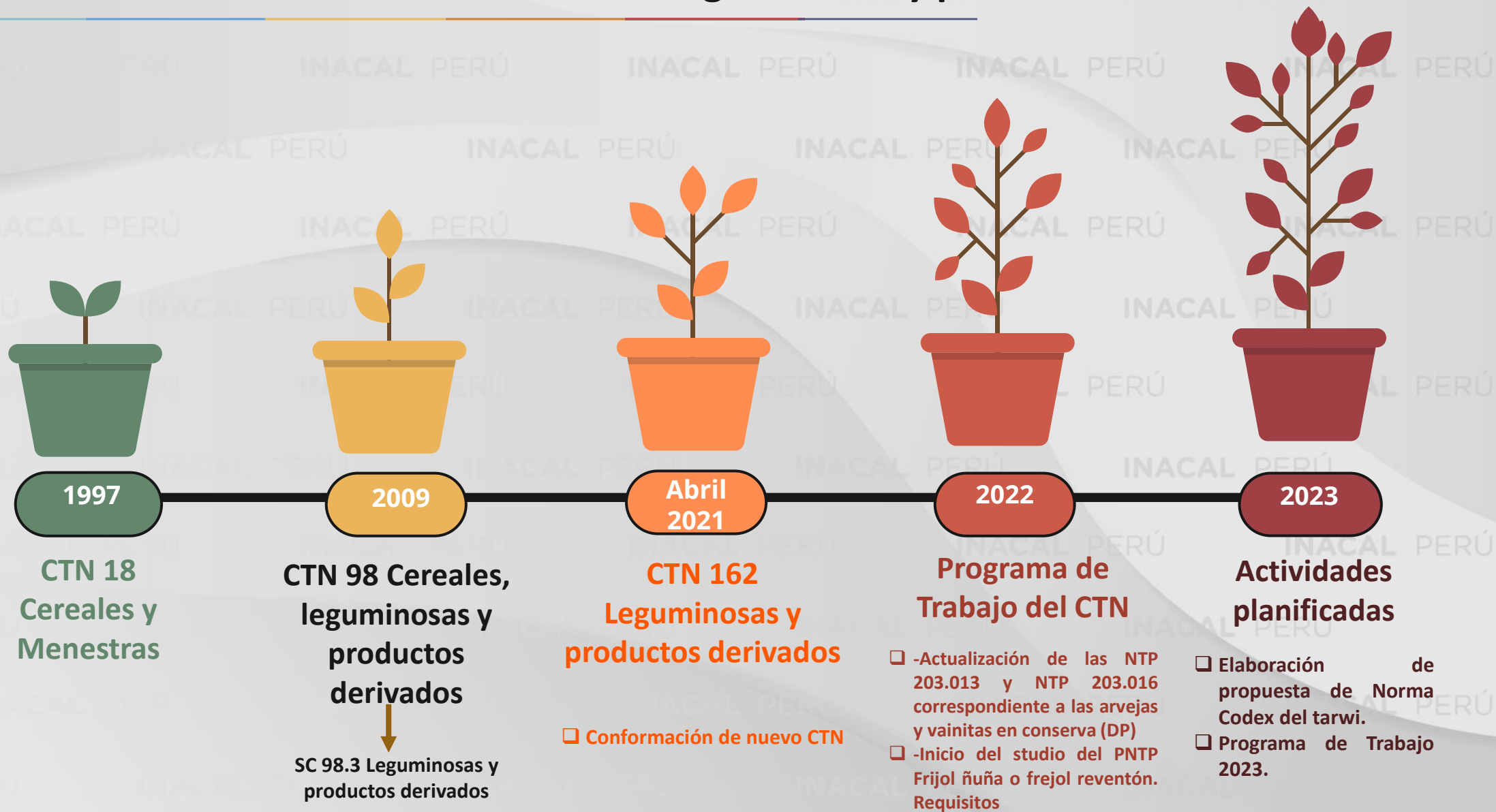
Secretaria : Rosa Palomino Diaz

Presidenta : Mirihan Gamarra Flores

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGRARIA ANDENES CUSCO - INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA

Fecha de conformación : 30/04/2021

Comité Técnico de Normalización de Leguminosas y productos derivados





Comité Técnico de Normalización de Leguminosas y productos derivados

Nro.	Sector	Institución / Empresa
1	Producción	Costeño Alimentos S.A.C.
2	Producción	Tarwicorp S.A.C.
3	Producción	Cooperativa La Perla de los Andes Callejón de Huaylas - Ancash
4	Producción	Danper Trujillo S.A.C.
5	Técnico	Programa de Investigación y Proyección Social de Leguminosas de Grano y Oleaginosas - UNALM
6	Técnico	Fresh Business Perú S.A.C.
7	Técnico	Estación Experimental Agraria Andenes Cusco - Instituto Nacional de Innovación Agraria
8	Técnico	CERPER S.A.
9	Técnico	Consultor Luz Marina Espinoza de Arenas
10	Técnico	Consultor Adolfo Perret Bermúdez
11	Consumo	Dirección de Desarrollo Agrícola y Agroecología - MIDAGRI
12	Consumo	Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - INS
13	Consumo	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria(DIGESA) - MINSA
14	Consumo	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma -PNAEQW



NTP desarrolladas por el SC y CTN de Leguminosas y productos derivados

Normas Técnicas Peruana elaboradas por el SC

Código	Título	Resumen
NTP 203.016:1971 (Revisada el 2011)	VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL	Define y establece los requisitos que deben cumplir las vainitas envasadas al natural.
NTP 011.111:1974 (Revisada el 2021)	HORTALIZAS. Vainita. Requisitos.	Establece la terminología, definiciones, clasificación y requisitos de la vainita para su comercialización al estado fresco.
NTP 203.021:1974 (Revisada el 2016)	FRIJOLES EN CONSERVA	La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos para los frijoles envasados al natural o aderezados.
NTP 011.300:1975 (Revisada el 2016)	MANÍ. Generalidades	La presente Norma Técnica Peruana establece las características que debe cumplir el maní en grano o en vaina, destinado al consumo humano, ya sea directo o previo procesamiento.
NTP 203.013:1981 (Revisada el 2011)	ARVEJAS ENVASADAS AL NATURAL	Define y establece los requisitos para las arvejas envasadas al natural.
NTP 203.013:1981(Revisada el 2011)/ ENM 1	ENMIENDA 1 ARVEJAS ENVASADAS AL NATURAL	Enmienda
NTP 209.155:1981 (Revisada el 2011)	TORTA DE SOYA. Determinación de la actividad ureasa	Establece el método para determinar el contenido de ureasa en las tortas de soya.
NTP 203.020:1981 (Revisada el 2016)	LENTEJAS ENVASADAS	La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos para las lentejas envasadas al natural o con salsas.
NTP 203.022:1981 (Revisada el 2016)	PALLARES ENVASADOS	La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos para los pallares envasados al natural o con salsas.
NTP 203.023:1981 (Revisada el 2016)	GARBANZOS ENVASADOS	La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos para los garbanzos envasados al natural o con salsa.
NTP 205.046:1982 (Revisada el 2016)	CEREALES Y MENESTRAS. Soya. Definiciones, clasificación y requisitos	La presente Norma Técnica Peruana define, clasifica y establece los requisitos que debe cumplir la soya para su comercialización.
NTP 205.048:1982 (Revisada el 2016)	MENESTRAS. Extracción de muestras	La presente Norma Técnica Peruana establece la forma de efectuar el muestreo, en los granos de menestras.
NTP 205.056:1989 (Revisada el 2016)	CEREALES Y MENESTRAS. Tarwi	La presente Norma Técnica Peruana define, clasifica y establece los requisitos que debe cumplir el tarwi, para su comercialización como grano seco natural, sin sufrir cambio en sus características.
NTP 205.014:1998 (revisada el 2015)	LEGUMBRES SECAS. Definiciones	Esta Norma establece la terminología relativa a las legumbres secas.

Normas Técnicas Peruana elaboradas por el SC

Código	Título	Resumen
NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)	LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición	La presente Norma Técnica Peruana establece la clasificación y los requisitos que debe cumplir la leguminosa de grano seco lenteja (<i>Lens culinaris</i> M.) destinada a consumo humano.
NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)	LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición	La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la legumbre seca garbanzo (<i>Cicer arietinum</i> L.) destinada a consumo humano
NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)	LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	La presente Norma Técnica Peruana establece la terminología, clasificación, requisitos y calidad de arvejas.
NTP 205.024:2014 (revisada el 2019)	CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano seco de haba, de la especie <i>Vicia faba</i> L., destinada al consumo humano.
NTP 205.015:2015	LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos	Esta Norma establece los requisitos que debe cumplir el grano seco de frijol de los géneros <i>Phaseolus vulgaris</i> L.(frijol común), <i>Vigna unguiculata</i> L. Walp. (frijol castilla, frijol ojo negro, caupí), <i>Vigna radiata</i> L. (frijolito chino) y <i>Cajanus cajan</i> Millsp(frijol de palo, gandul, frijol mantecoso, frijol chivatito), destinado al consumo humano.
NTP 205.015:2015/COR 1:2016	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos	CORRIGENDA
NTP 205.019:2015	LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos	La presente norma establece los requisitos que debe cumplir la legumbre seca pallar (<i>Phaseolus lunatus</i> L.) destinada a consumo humano.
NTP 205.019:2015/MT 1:2021	LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición	Modificación Técnica
NTP-ISO 6639-1:2016	Cereales y leguminosas. Determinación de la infestación de insectos ocultos. Parte 1: Principios generales (EQV. ISO 6639-1:1986)	Esta Norma establece los principios generales de los métodos para determinar la infestación de insectos ocultos en cereales y leguminosas
NTP 205.090:2018	LEGUMINOSAS. Tarwi o chocho. Grano desamargado. Requisitos y método de ensayo. 1a Edición	La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano desamargado de tarwi o chocho para su comercialización y el método de ensayo para determinación de alcaloides. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al grano desamargado de tarwi o chocho para el consumo humano directo o como materia prima para uso en la industria alimentaria, pudiendo ser grano fresco o deshidratado

Normas Técnicas Peruana elaboradas por el SC

Código	Título	Resumen
NTP 106.100:2019	LEGUMINOSAS. Harina de tarwi. Requisitos. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la harina de los granos de tarwi (<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet), destinado al consumo humano directo. Esta Norma Técnica Peruana se aplica a la harina de los granos de tarwi destinada a la comercialización para el consumo humano directo y/u otros usos industriales.
NTP 205.091:2019	LEGUMINOSAS. Haba partida seca. Requisitos. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano seco y partido de haba, de la especie (<i>Vicia faba</i> L.) destinada al consumo humano. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable a todos los granos de habas de la especie <i>Vicia faba</i> L, secos y separados de su vaina y partidos
NTP 106.101:2019	LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la harina instantánea de los granos de haba seca (<i>Vicia faba</i> L.) destinada al consumo humano directo. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al producto resultante del proceso de cocción, tostado o extrusión de habas para obtener una harina instantánea, destinado al consumo humano directo.
NTP 106.102:2019	LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la harina instantánea de los granos de arveja seca (<i>Pisum sativum</i> L.) destinada al consumo humano directo. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al producto resultante del proceso de cocción, tostado o extrusión de arvejas para obtener una harina instantánea, destinado al consumo humano directo.
GP 130:2021	LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas Prácticas en la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres. 1ª Edición	Esta Guía Peruana establece los lineamientos generales para la aplicación de buenas prácticas en la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres. Esta Guía Peruana es aplicable a la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres que se destine al consumo humano. Frijol común (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Frijol toda la vida (<i>Phaseolus polyanthus</i> Greenman = <i>Phaseolus dumosus</i> Macfi) Frijol reventón, numia, ñuña o poroto (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Pallar (<i>Phaseolus lunatus</i> L.) Tarwi, tarhui, chocho o tauri (<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet) Haba (<i>Vicia faba</i> L.) Arveja (<i>Pisum sativum</i> L.) Arveja chata o muela (<i>Lathyrus sativus</i> L) Frijol castilla o caupí (<i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp. Frijol de palo, frijol chivatito, gandul (<i>Cajanus cajan</i> Millsp.) Garbanzo (<i>Cicer arietinum</i> L.) Frijol chino o loctao (<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilcsek

04

Búsqueda de Normas Técnicas Peruanas



INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

¿Dónde encuentro las NTP?

CATÁLOGO VIRTUAL DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Buscador de NTP:

<https://www.inacal.gob.pe/cid/catalogo/normas-tecnicas-peruanas>

Inicio > Catálogo Normas Técnicas Peruanas

Tweet

Catálogo Normas Técnicas Peruanas

Búsqueda avanzada

Tipo de Norma:

Buscar por:

Tipo	Código	Título	Publicación
NTP	NTP-ISO 6639-1:2016 (revisada el 2022)	Cereales y leguminosas. Determinación de la infestación de insectos ocultos. Parte 1: Principios generales. 1ª Edición	2022-07-08
NTP	NTP-ISO 20483:2016 (revisada el 2022)	Cereales y leguminosas. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculo del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl. 1ª Edición	2022-06-27
PNT	PNT 205.037:2021	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación del contenido de humedad	2022-06-08
PNT	PNT 205.041:2022	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación del contenido de grasa	2022-06-08
NTP	NTP 205.004:2022	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Determinación de cenizas. 3ª Edición	2022-02-21
NTP	NTP 205.038:2022	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Harinas. Determinación de cenizas. 2ª Edición	2022-02-21
		LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas Prácticas en la producción, cosecha,	

¿Dónde encuentro las NTP?

SALA DE LECTURA VIRTUAL

<https://salalecturavirtual.inacal.gob.pe:8098/>



Lectura del contenido total de Normas Técnicas Peruanas por un periodo de 72 h previa inscripción gratuita.



Las adopciones de las Normas y textos afines de la ISO e IEC no se encuentran en esta plataforma por tener derechos de propiedad intelectual conjunto con las mencionadas organizaciones internacionales de normalización.

Consultas: cid@inacal.gob.pe

INACAL Instituto Nacional de Calidad

INICIO

Regístrese Iniciar sesión

BIENVENIDO A LA SALA DE LECTURA VIRTUAL

INGRESE A LA SALA DE LECTURA

¿No tiene una cuenta? [Regístrese aquí!](#)

correo electronico

☐ Recordar [Recupere su contraseña](#)

Login

[Lea los términos y condiciones de uso de este servicio](#)

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



Jenny Huamán Tupac
jhuaman@inacal.gob.pe

Especialista de Normalización

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GP 130:2021 LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas Prácticas en la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres

Ing. Rosa Palomino Díaz

Secretaria del CTN Leguminosas y productos derivados
Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología - MIDAGRI

gob.pe/inacal/





INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Somos el ente ejecutor y máxima autoridad normativa que conduce el Sistema Nacional de la Calidad en el país. (Adscrito al Ministerio de la Producción)

Nuestra finalidad es promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras a:



**EL DESARROLO Y LA
COMPETITIVIDAD
DE LAS ACTIVIDADES
ECONÓMICAS.**



**LA PROTECCIÓN DEL
CONSUMIDOR.**

INACAL SOBRE 4 EJES

NORMALIZACIÓN

Aprueba las Normas Técnicas Peruanas, no son reglamentos y son voluntarias.

ESTANDARIZA los procesos productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de productos y servicios.

Contribuye a la competitividad, intensifica la competencia e incrementa las exportaciones.



ACREDITACIÓN

Evalúa la competencia técnica de los organismos de evaluación de la conformidad para dar garantía de un servicio confiable y reconocido nacional e internacionalmente.

Apoyamos el desarrollo de productos y servicios competitivos en el ámbito nacional e internacional, garantizando seguridad y cumplimiento de estándares de calidad.



METROLOGÍA

Garantiza la trazabilidad internacional de las mediciones.

Presta servicios de calibración de equipos e instrumentos de medición a los laboratorios de calibración y a la industria.

Custodia los patrones nacionales para asegurar la uniformidad de las mediciones en el país.



DESARROLLO ESTRATÉGICO DE LA CALIDAD

Promueve una adecuada gestión e implementación de la Política nacional para la Calidad y el desarrollo de la Cultura de la Calidad.

Investiga e identifica la demanda y oportunidades de desarrollo de la infraestructura de la calidad, identifica de brechas en materia de calidad y el desarrollo de estrategias de intervención.



CONTENIDO

01**Objeto y campo de aplicación****02****Referencias normativas****03****Términos y definiciones****04****Generalidades****05****BIBLIOGRAFÍA**

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

1 Objeto y campo de aplicación



Esta Guía Peruana establece los lineamientos generales para la aplicación de buenas prácticas en la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres.

Esta Guía Peruana es aplicable a la producción, cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres que se destine al consumo humano.

- ☐ Frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.)
- ☐ Frijol toda la vida (*Phaseolus polyanthus* Greenman = *Phaseolus dumosus* Macfi)
- ☐ Frijol reventón, numia, ñuña o poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)
- ☐ Pallar (*Phaseolus lunatus* L.)
- ☐ Tarwi, tarhui, chocho o tauri (*Lupinus mutabilis* Sweet)
- ☐ Haba (*Vicia faba* L.)
- ☐ Arveja (*Pisum sativum* L.)
- ☐ Arveja chata o muela (*Lathyrus sativus* L.)
- ☐ Frijol castilla o caupí (*Vigna unguiculata* (L) Walp.
- ☐ Frijol de palo, frijol chivatito, gandul (*Cajanus cajan* Millsp.)
- ☐ Garbanzo (*Cicer arietinum* L.)
- ☐ Frijol chino o loctao (*Vigna radiata* (L.) R. Wilcsek
- ☐ Zarandaja, lenteja bocona o cancate (*Lablab purpureus* L.)
- ☐ Lenteja (*Lens culinaris* Medik)
- ☐ Frijol terciopelo o Mucuna (*Mucuna pruriens*)
- ☐ Pallar de los gentiles (*Canavalia ensiformis*)

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

2 Referencias normativas



2 Referencias normativas

- NTP 399.163-1 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos
- NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

3 Términos y definiciones

3.1

buenas prácticas agrícolas BPA

conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a las diversas etapas de producción agrícola para ofrecer al mercado productos de elevada calidad e inocuidad para su comercialización directa o procesamiento agroindustrial, contemplando un mínimo de impacto ambiental

3.2

legumbres

se entiende por legumbres las semillas secas de plantas leguminosas que se distinguen de las semillas oleaginosas de leguminosas, por su bajo contenido de grasa

Nota 1 a la entrada: En el Perú se denomina también “Menestra”.

3.3

malezas

plantas que interfieren con la actividad humana en áreas cultivables y no cultivables. Existen varios métodos para el control de las malezas o para reducir su infestación a un determinado nivel, entre estos métodos preventivos, métodos físicos, métodos culturales, control químico, control biológico y otros métodos no convencionales

3.4

rotación de cultivos

práctica de alternar cultivos que crecen en un campo específico en una secuencia planificada en años de cultivo sucesivos para que los cultivos de la misma especie o familia no crezcan continuamente en el mismo campo

3.5

siembra

acción que consiste en colocar la semilla en terreno agrícola. Para el caso de las leguminosas la siembra es de tipo directa

3.5.1

siembra directa

la siembra directa consiste en colocar la semilla en el suelo sin la realización de un laboreo previo



LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

4 Generalidades



4.1 Elección y evaluación del terreno de cultivo

Evaluar las características del terreno y las condiciones del hábitat, a fin de que el cultivo se desarrolle de manera adecuada



4.2 Selección de las semillas

- 4.2.1 Información de la semilla
- 4.2.2 Consideraciones generales en el uso de semillas



4.3 Producción

- 4.3.1 La gestión del suelo y los sustratos
- 4.3.2 Como usar los abonos y su almacenamiento adecuado



4.4 El riego

No se utilizan aguas residuales sin tratar para el riego.
Se deben realizar análisis del agua de riego

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

4 Generalidades



4.5 Manejo integrado de plagas – MIP

Se deberán llevar a cabo actividades de:

- Prevención
- Observación
- Intervención



4.6 Como usar los plaguicidas y prevenir la contaminación

- 4.6.1 Elementos básicos de la protección de cultivos
- 4.6.2 Elección de productos fitosanitarios
- 4.6.3 Registros de aplicación



4.7 Almacenamiento de productos fitosanitarios

Debe estar en lugar aislado y cumplir con requisitos: señalización con letreros, con llave, iluminado, ventilado, etc.



4.8 Envases vacíos de productos fitosanitarios

Los envases vacíos deben tener un triple lavado, ser perforados y colocarlos en lugares separados para evitar que sean reusados.

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

4 Generalidades



4.9 Equipo de fumigación

Deben estar en buen estado de conservación y los registros de su mantenimiento actualizados. Las instalaciones y utensilio de medición deben ser adecuadas para la preparación de los productos fitosanitarios.



4.10 Cosecha

- 4.10.1 Planificación
- 4.10.2 Higiene durante la cosecha
- 4.10.3 Envases de embalajes/cosecha en predio
- 4.10.4 Personal de cosecha
- 4.10.5 Transporte en el predio del producto cosechado



4.11 Postcosecha

- a) Prelimpieza
- b) Clasificación por tamaño
- c) Vibrado
- d) Selección
- e) Envasado de producto final



4.12 Ambiente (manejo de desechos y contaminantes)

- 4.12.1 Recomendaciones para establecer el plan de manejo ambiental

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

4 Generalidades



4.13 Transporte

El transporte al lugar de almacenamiento debe realizarse en condiciones higiénicas. La limpieza y desinfección del vehículo es una medida de control fundamental para prevenir la contaminación cruzada.



4.14 Capacitación

Se deberá diseñar, implementar y documentar programas de capacitación actualizados, acordes a las tareas de los operarios, al personal permanente como al eventual.



4.15 Trazabilidad

Permite, ante algún reclamo, localizar e identificar la producción para poder determinar el motivo del problema y elaborar estrategias para evitar que surjan inconvenientes en el futuro.

LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Guía de Buenas prácticas en la cosecha, poscosecha, transporte y comercialización de legumbres – GP 130: 2021

BIBLIOGRAFÍA

- [1] NTP 100.203:2019 PRODUCTOS ORGÁNICOS. Buenas prácticas agrícolas. Generalidades
- [2] NTP 151.405:2014 SACHA INCHI. Buenas prácticas poscosecha
- [3] NTP 011.125:2006 Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola
- [4] MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA LEGUMBRES, 2015. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina
- [5] Leguminosas de Grano, Cultivares y Clases Comerciales del Perú; Ministerio de Agricultura y Riego, 2016, 1ra edición

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS



gob.pe/inacal/



Ing. Rosa Palomino Díaz