NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
1	Gestión y aseguramiento de la calidad	PGP 100	ISO 9001:2015 para pequeñas empresas - ¿Qué hacer? 1ª Edición	Este Proyecto de Guía Peruana proporciona orientación a las pequeñas empresas u organizaciones sobre el diseño e implementación de un sistema de gestión de la calidad basado en la NTP-ISO 9001:2015 Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.		X		Crhistian Leon	03.120.10 Gestión y aseguramiento de calidad
2	Cacao y chocolate	PNTP 107.315	Recuento de células y grupos de piedras de los productos del cacao. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método para determinar Recuento de células y grupos de piedras de los productos del cacao. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a la cáscara de cacao, nib de cacao, pasta (licor de cacao) y polvo de cacao (finos de cacao) en la fabricación de productos de cacao y chocolate		X		Gloria Castillo	67.140.30 - Cacao
3	Bioseguridad en organismos vivos modificados	PNTP-ISO 22753	Análisis de biomarcadores moleculares. Métodos para la evaluación estadistica de los resultados analiticos obtenidos en los ensayos de grupos de sub muestras de semillas y granos geneticamente modificados. Requisitos generales y definiciones. 1ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana describe los requisitos generales, los procedimientos y los criterios de rendimiento para evaluar el contenido de semillas/granos modificados genéticamente (MG) de un lote mediante una estrategia de pruebas en grupo que incluye el análisis cualitativo de grupos de submuestreo seguido de la evaluación estadística de los resultados.		X		Gloria Castillo	67.050 - Métodos generales de ensayo y análisis para los productos alimenticios
4	Café	PNTP-ISO 23134	Café y productos del café. Determinación de la granulometría del café tostado molido. Método de tamizado horizontal mediante cepillos circulares. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un método para llevar a cabo el análisis de la distribución granulométrica del café tostado molido mediante el método de movimiento de tamizado horizontal utilizando cepillos circulares para minimizar los efectos de obstrucción, aglomeración y adherencia. Especifica los principios generales que deben seguirse en relación con el aparato, el procedimiento y la presentación de los resultados.		X		Gloria Castillo	67.140.20 - Café y sustitutos del café

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
5	Acuicultura	PNTP 032.001	ACUICULTURA. Buenas prácticas de producción acuícola en el cultivo de tilapia. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas que deben seguirse en un sistema de manejo estándar para la producción acuícola de la tilapia (Oreochromis spp), con la finalidad de asegurar un producto final inocuo, sano, fomentando la competitividad para el comercio nacional e internacional.		X		Gloria Castillo	65.150 - Pesca y reproducción pesquera
6	Acuicultura	PNTP 032.103	TRUCHAS. Método para medir el factor de conversion alimenticia. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la conversión alimenticia en la crianza de la trucha de la especie Oncorhynchus mykiss (trucha arco iris), que se cultiva en distintos medios y diferentes métodos.		X		Gloria Castillo	65.150 - Pesca y reproducción pesquera
7	Confitería	PNTP 107.650	CONFITERIA. Gomas y marshmelows. Requisitos. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayos que deben cumplir las gomas y marshmelows		X		Gloria Castillo	67.180.10 - Azúcar. Productos de azúcar
8	Confitería	PNTP 208.100	CONFITERÍA. Caramelos blandos. Requisitos. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayos que deben cumplir los caramelos blandos		X		Gloria Castillo	67.180.10 - Azúcar. Productos de azúcar

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
9	Confitería	PNTP 208.101	CONFITERÍA. Caramelos duros. Requisitos. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los ensayos que deben cumplir los caramelos duros.		X		Gloria Castillo	67.180.10 - Azúcar. Productos de azúcar
10	Frutas amazónicas y derivados	PNTP 125.009	Fruto de Palmera. Ungurahui (Oenecarpus bataua). Definiciones, Clasificación y Requisitos. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece la terminología, clasificación y requisitos de los frutos de palmera ungurahui Oenocarpus bataua Mart. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al fruto fresco de las palmeras de las especies Oenocarpus bataua Mart. para su consumo luego de su procesamiento.		X		Gloria Castillo	65.020 Agricultura y silvicultura
11	Frutas amazónicas y derivados	PNTP 125.016	FRUTAS AMAZÓNICAS. Macambo. Requisitos. 1ª Edición	Por definir.		X		Gloria Castillo	67.080.10 - Frutas y productos derivados
12	Uso Racional de Energía y Eficiencia Energética	PNTP-IEC 60598-2-22	Luminarias. Parte 2-22: Requisitos particulares. Luminarias para alumbrado de emergencia. 3ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica los requisitos para luminarias de emergencia para uso con lámparas eléctricas en fuentes de alimentación de emergencia que no superen los 1 000 V . Este Proyecto de Norma Técnica Peruana no cubre los efectos de las reducciones de tensión que no sean de emergencia en luminarias que incorporan lámparas de descarga de alta presión.		X	X	Sergio Ayala	29.140.40 - Luminarias

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
13	Uso Racional de Energía y Eficiencia Energética	PNTP-ISO 17584	Propiedades de los refrigerantes. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica las propiedades termofísicas de varios refrigerantes y mezclas de refrigerantes de uso común. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a los refrigerantes R12, R22, R32, R123, R125, R134a, R143a, R152a, R290, R600a, R717 (amoniaco), R744 (dióxido de carbono), R1233zd(E), R1336mzz(Z), R1234yf y R1234ze. (E) y a las mezclas de refrigerantes R404A, R407C, R410A y R507A.		X	X	Sergio Ayala	71.100.45 - Refrigerantes y anticongelantes
14	Uso Racional de Energía y Eficiencia Energética	PNTP 281.900-2	AIRE ACONDICIONADO. Acondicionadores de aire, enfriadores de líquido y bombas de calor con compresor accionado eléctricamente para el calentamiento y enfriamiento de locales. Parte 2: Condiciones de ensayo. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica las condiciones de ensayo para la evaluación de los acondicionadores de aire, enfriadores de líquido y bombas de calor que utilicen aire, agua o salmuera como medio de transferencia de calor, con compresores accionados eléctricamente cuando se utilizan para la calefacción y/o la refrigeración de recintos.		X		Sergio Ayala	27.080 - Bombas de calor 91.140.30 - Sistemas de ventilación y aire acondicionado
15	Productos forestales maderables transformados	PNTP 251.063	MADERA. Puertas.Requisitos generales. 4ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad, dimensiones y tolerancias que deben cumplir todas las puertas (indistintamente del diseño constructivo) fabricadas con madera o productos derivados de la madera.		X		Sergio Ayala	91.060.50 - Puertas y ventanas