

					Necesidad Cor		Contacto en la		
Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas	ONN	ICS
1	Productos agroindustriales de exportación	PNTP 012.303	CASTAÑA AMAZÓNICA. Bocaditos (snacks). 1ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los reuisitos de calidad de los bocaditos de castaña amazónica.	х			Gloria Castillo	67.040 Productos alimenticios en general
2	Café	PNTP 209.315	CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de ensayo. 2ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece métodos de ensayo para determinar la humedad, contenido de cenizas, pH, almidones, solubilidad y contenido de cafeína de los cafés solubles o instantáneos.		Х		Gloria Castillo	67.140.20 - Café y sucedáneos del café
3	Leche y productos lácteos	PNTP 202.108		El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el manjarblanco.		Х		Gloria Castillo	67.100 - Leche y productos lácteos
4	Papa y sus derivados	PNTP 011.808	PAPA. Puré de papa deshidratada. Requisitos. 1ª Edición	El PNTP establece los requisitos de calidad del puré de papa deshidratada.		х		Gloria Castillo	67.080.20 - Hortalizas y productos derivados
5	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 6888-2	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa-positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 2: método en medio de agar fibrinógeno de plasma de conejo. 1ª Edición	Este documento especifica un método horizontal para ela enumeraciónrecuento de estafilococos coagulasa-positivo mediante el recuento de las colonias obtenidas en un medio sólido (medio de agar fibrinógeno de plasma de conejo) tras la incubación aeróbica de 34 °C a 38 °C y la confirmación de la coagulasa (véase la Referencia [10]).		х		Gloria Castillo	07.100.30 - Microbiología alimentaria
6	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP 101.102	Determinación de grasas trans. 1ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un método de ensayo para la determinación de ácidos grasos totales, saturados e insaturados (incluyendo grasas trans) en alimentos por cromatografía de gases.		х		Gloria Castillo	67.200.10 - Grasas y aceites animales y vegetales

Actualizado al 29 de marzo 2022 Pág. 1 de 4



						Necesidad		Ollie	
Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		ICS
7	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP 101.103	Determinación de ácido grasos. 1ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un método de ensayo para la determinación de ácidos grasos totales, saturados e insaturados en alimentos por cromatografía de gases.		х		Gloria Castillo	75.160.40 - Biocombustibles
8	Especias, condimentos y hierbas aromáticas	PNTP 209.043	TÉ NEGRO. Requisitos. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el Té negro para la comercialización o usos industriales, destinada al consumo humano. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable a la Té negro destinada a la comercialización para el consumo humano o otros usos industriales.		х	х	Jorge Torres	67.140.10 - Té y yerba mate
9	Sistema de Gestión Documental y Gestión de Archivos	PNTP-ISO/TR 18128	Información y documentación. Apreciación del riesgo en procesos y sistemas de gestión documental. Principios. 1ª Edición	Este informe técnico está dirigido a asistir a las organizaciones en la apreciación de los riesgos relacionados con los sistemas y procesos de gestión documental, de manera que se pueda asegurar que los documentos continúan satisfaciendo las necesidades de la organización durante todo el tiempo que sea requerido. El informe: a) establece un método de análisis para identificar los riesgos relacionados con los procesos y sistemas de gestión documental; b) proporciona un método de análisis de los potenciales efectos de eventos adversos sobre los procesos y sistemas de gestión documental; c) proporciona directrices para conducir la apreciación de los riesgos relacionados con los procesos y sistemas de gestión documental; d) proporciona directrices para documentar los riesgos apreciados en preparación para la mitigación. Este informe técnico no trata de los riesgos generales relacionados con las operaciones de la organización que pueden ser mitigados creando documentos.		x		Jorge Torres	01.140.20 - Ciencias de la información

Actualizado al 29 de marzo 2022 Pág. 2 de 4



						Necesidad		Contacto en la	
Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas	ONN	ICS
10	Transformadores	PNTP-IEC 61869-10	Transformadores de medida -Parte 10: Requisitos adicionales para transformadores de corriente pasivos de baja potencia. 1ª Edición	Esta parte de la norma IEC 61869 es una norma de producto y cubre solo requisitos adicionales para transformadores de corriente pasivos de baja potencia. Este documento es aplicable a los transformadores de corriente pasivos de baja potencia de nueva fabricación con salida analógica para su uso con instrumentos de medición eléctricos o dispositivos de protección eléctrica con una frecuencia nominal de 15 Hz a 100 Hz.		х		<u>Luis Palma</u>	17.220.20 - Medida de magnitudes eléctricas y magnéticas
11	Gestión de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación	PNTP 732.007	GESTIÓN DE LA I+D+i. Transferencia de Tecnología. 1ª Edición	Este Esquema de Norma Técnica Peruana establece requisitos para la realización de la transferencia de tecnología proveniente de actividades de I+D+i o necesaria para el desarrollo de éstas, incluyendo la identificación de los activos susceptibles de ser transferidos, la determinación de su valor razonable y la formalización de la transferencia. Es aplicable a la transferencia, en cualquiera de sus modalidades, de activos esencialmente intangibles, entre distintos agentes, ya sean públicos o privados.		х		Sergio Ayala	03.100.01 - Organización y gestión de empresas en general 03.100.40 - Investigación y desarrollo
12	Uso Racional de Energía y Eficiencia Energética	PNTP 351.004	Eficiencia Energética - Para Controladores Led - Especificaciones y Etiquetado. 1ª Edición	Este Esquema de Norma Técnica Peruana establece las características que debe incluir la etiqueta de eficiencia energética, así como la metodología para la clasificación de los controladores de LED de acuerdo con su desempeño energético.		х		Sergio Ayala	29.140.99 - Otras normas relativas a las lámparas
13	Uso Racional de Energía y Eficiencia Energética	PNTP 399.450	USO RACIONAL DE ENERGÍA. Eficiencia energética de motores de corriente alterna, trifásicos, a inducción, tipo jaula de ardilla, de propósito general, potencia nominal de 0,746 kW a 149,2 kW. Límites y etiquetado. 2ª Edición	Este Esquema de Norma Técnica Peruana establece los valores mínimos de eficiencia y la especificación del etiquetado que deben cumplir los motores eléctricos a que se refiere esta norma. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable a motores eléctricos de corriente alterna, trifásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, de propósito general, con potencia nominal de 0,746 kW hasta 149,2 kW, abiertos y cerrados.		х		Sergio Ayala	29.160.30 - Motores

Actualizado al 29 de marzo 2022 Pág. 3 de 4



Nº Nombre CTN Código PNTP Título Alcance Programa Estratégico CTN Partes interesadas ONN ICS Uso Racional de Energía y Eficiencia PNTP-ISO 23953-1 Energía y Eficiencia PNTP-ISO 23953-1 Forgrática P	Nº					Necesidad		Contacto en la ONN	
Uso Racional de Uso Racional de Energía y Eficiencia PNTP-ISO 23953-1 Energática PNTP-ISO 23953-1 Este Esquema de Norma Técnica Peruana establece un vocabulario de términos y definiciones relativas a las vitrinas refrigeradas utilizadas para la venta y exhibición de alimentos. No es aplicable a máquinas expendedoras refrigeradas o gabinetes Este Esquema de Norma Técnica Peruana establece un vocabularios de términos y definiciones relativas a las vitrinas refrigeradas utilizadas para la venta y exhibición de alimentos. No es aplicable a máquinas expendedoras refrigeradas o gabinetes		Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	CTN			ICS
minoristas 97.130.20 - Apai	14	Energía y Eficiencia	PNTP-ISO 23953-1	Aparatos de refrigeración comerciales. Parte 1: Vocabulario. 1ª Edición	vocabulario de términos y definiciones relativas a las vitrinas refrigeradas utilizadas para la venta y exhibición de alimentos. No es aplicable a máquinas expendedoras refrigeradas o gabinetes destinados a uso en catering o aplicaciones similares no	х		Sergio Ayala	

Actualizado al 29 de marzo 2022 Pág. 4 de 4