NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
1	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 041.006	CRUSTÁCEOS FRESCOS PARA CONSUMO Y COMO MATERIA PRIMA PARA PROCESAMIENTO POSTERIOR DE PRODUCTOS PARA CONSUMO. 2ª Edición	EL presente PNTP establece los requisitos y métodos de ensayo de los crustáceos frescos, para consumo humano directo y como materia prima para productos de consumo humano directo, de las especies comerciales que se indican en la Norma NTP 041.004		X		Gloria Castillo	67.120.30 - Pescados y productos de la pesca
2	Cacao y chocolate	PNTP 107.314	CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR CADMIO EN LOS GRANOS DE CACAO. 1ª Edición	Este Código de prácticas ofrece orientación sobre prácticas recomendadas para prevenir y reducir la contaminación por Cd en los granos de cacao antes de su plantación, ya sea en plantaciones de árboles de cacao nuevas o ya existentes, así como durante la fase de producción (a lo largo de las fases de cosecha y poscosecha).		X		Gloria Castillo	67.140.30 - Cacao
3	Bioseguridad en organismos vivos modificados	PETP-ISO/TS 20224-9	Análisis de biomarcadores moleculares. Detección de materiales derivados de animales en alimentos y piensos por PCR en tiempo-Real. Parte 8: Método de detección de ADN de ganso. 1ª Edición	Este documento especifica un método con la reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (PCR en tiempo real) para la detección cualitativa de ADN específico de ganso, derivado de alimentos y piensos. Este requiere la extracción de una cantidad adecuada de ADN amplificable por PCR a partir de la matriz relevante y se puede aplicar a la detección de material de ganso derivado de razas domésticas de ganso cisne (Anser cygnoides domesticus) y ganso doméstico (Anser anser domesticus). Se espera la presencia de detección cruzada con los siguientes Anseriformes: Anser brachyrhynchus, Anser indicus, Branta canadensis, Cygnus atratus, Cygnus buccinator, Cygnus cygnus, Cygnus olor, Nettapus auritus, Oxyura jamaicensis y Stictonetta naevosa.		X		Gloria Castillo	67.050 - Métodos generales de ensayo y análisis para los productos alimenticios

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
4	Café	PNTP 209.027	CAFÉ. Café verde. Requisitos. 6ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al café verde, de la especie Coffea arábica.		X		Gloria Castillo	67.140.20 - Café y sustitutos del café
5	Café	PNTP 209.321	CAFË. Buenas prácticas de café tostado. 1ª Edición	Por definir.		X		Gloria Castillo	67.140.20 - Café y sustitutos del café
6	Aceites	PNTP 209.097	ACEITES. Determinación del contenido de jabón. 2ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método de análisis para determinar el contenido de jabón en los aceites y grasas comestibles. El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable únicamente a los aceites vegetales refinado		X		Gloria Castillo	67.200.10 - Aceites y grasas animales y vegetales
7	Aceites	PNTP-CODEX CXS 210	Norma para aceites vegetales especificados. 2ª Edición	Este PNTP se aplica a los aceites vegetales descritos en la Sección 2.1 presentados en estado para consumo humano.		X		Gloria Castillo	67.200 - Aceites y grasas comestibles. Semillas oleaginosas

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
8	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria	PNTP 712.011	Control de Plagas. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos mínimos a tener en cuenta para la ejecución de un adecuado control y manejo integrado de plagas en la industria alimentaria, restaurantes y sectores afines con la finalidad de garantizar la inocuidad e higiene de las instalaciones; así como evitar la contaminación y/o el daño a los productos alimenticios como consecuencia de la actividad, desarrollo y/o proliferación de las plagas.		X		Gloria Castillo	65.100.01 - Plaguicidas y otros productos agroquímicos en general 65.100.99 - Otros plaguicidas y agroquímicos
9	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria	PNTP-ISO 22003-1	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. 1ª Edición	Este documento define las reglas aplicables para la auditoría y certificación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) que cumple con los requisitos dados en ISO 22000 (u otros conjuntos de requisitos SGIA especificados). También proporciona la información necesaria y la confianza a los clientes sobre la forma en que se ha otorgado la certificación de sus proveedores.		X		Gloria Castillo	67.020 - Procesos en la industria alimentaria. 03.120.20 - Certificación de productos y empresas. Evaluación de la conformidad

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
10	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria	PNTP-ISO 22003-2	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de productos, procesos y servicios, incluida una auditoria al sistema de inocuidad de los alimentos. 1ª Edición	Este documento complementa la norma ISO/IEC 17065. Especifica las normas aplicables para la auditoría de un sistema de seguridad alimentaria (SSA) y la certificación de productos, procesos y servicios que cumplen con los requisitos de un sistema de certificación que se basa en los principios internacionalmente aceptados de seguridad alimentaria (por ejemplo, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del CODEX[8]) e incluye elementos del sistema de gestión.		X		Gloria Castillo	67.020 - Procesos en la industria alimentaria. 03.120.20 - Certificación de productos y empresas. Evaluación de la conformidad
11	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 6887-1	Microbiología de la cadena alimentaria - Preparación de muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para el examen microbiológico - Parte 1: Normas generales para la preparación de la suspensión inicial y de las diluciones decimales. 1ª Edición	Este documento define las normas generales para la preparación aeróbica de la suspensión inicial y de las diluciones para los exámenes microbiológicos de los productos destinados al consumo humano o animal. Este documento es aplicable al caso general y otras partes se aplican a grupos específicos de productos como se menciona en el prólogo.		X		Gloria Castillo	07.100.30 - Microbiología alimentaria
12	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP 101.104	Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de sodio, magnesio y calcio. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana describe métodos para la determinación de sodio y magnesio en los productos alimenticios mediante espectrometría de absorción atómica (AAS) de llama tras digestión en microondas. Se han realizado estudios colaborativos (Anexo A). El método resulta adecuado para la determinación de sodio en cantidades no inferiores a 1 500 mg/kg y magnesio en cantidades no inferiores a 250 mg/kg . Se incluyen datos sobre calcio a título informativo (Anexo B). El método no resulta adecuado para salvado de trigo.		X		Gloria Castillo	67.050 - Métodos generales de ensayo y análisis para los productos alimenticios

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
13	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 339.239	Método de ensayo para determinar la resistencia a la degradación del concreto permeable por impacto y abrasión. 3ª Edición	Por definir.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón
14	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 339.082	CONCRETO. Método de ensayo para la determinación del tiempo de fraguado de mezclas por medio de la resistencia a la penetración. 5ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método de ensayo para la determinación del fraguado de concreto, con revestimiento mayor que cero, por medio de la medida de la resistencia a la penetración de un mortero tamizado del concreto. Este método se utilizará solamente cuando el ensayo sobre la fracción de mortero nos proporcione la información requerida.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón
15	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 334.088	CONCRETO. Aditivos químicos para concreto. Especificaciones. 5ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las especificaciones técnicas de los materiales que se usan como aditivos químicos.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
16	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 339.088	CONCRETO. Agua de mezcla utilizada en la producción de concreto de cemento hidráulico. Especificaciones. 5ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las especificaciones de composición y desempeño del agua utilizada como agua de mezcla en el concreto de cemento hidráulico. Define las fuentes de agua y estipula los requisitos y las frecuencias de ensayo para la calificación de las fuentes de agua individuales o combinadas.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón
17	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 400.013	AGREGADOS. Determinación de los efectos de las impurezas orgánicas del agregado fino sobre la resistencia de morteros. Método de ensayo. 5ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el procedimiento para determinar el efecto de las impurezas orgánicas del agregado fino, cuya presencia es verificada mediante ensayo con la NTP 400.024, sobre la resistencia de morteros. Se realiza la comparación entre las resistencias a la compresión del mortero elaborado con agregado fino lavado y sin lavar.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
18	Agregados, Concreto, Concreto Armado y Concreto Pretensado	PNTP 400.022	AGREGADOS. Determinación de la densidad relativa (peso específico) y absorción del agregado fino. Método de ensayo. 5ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece un procedimiento para la determinación de la densidad la relativa (gravedad específica) y la absorción del agregado fino. La densidad relativa (gravedad específica), es una característica adimensional, que se expresa como seca al horno (SH), saturada superficialmente seca SSS, o como la densidad relativa aparente (gravedad específica aparente). La densidad relativa SH se determina después de secar el agregado.		X		Nataly Ramos	91.100.30 - Hormigón y productos de hormigón
19	Codificación e Intercambio Electrónico de Datos	PNTP-ISO/IEC 27035-3	Tecnologías de la información Gestión de incidentes de seguridad de la información – Parte 3: Lineamientos para las operaciones de respuesta ante incidentes. 1ª Edición	Este documento ofrece directrices para la respuesta a incidentes de seguridad de la información en operaciones de seguridad de las TIC. Para ello, en primer lugar trata los aspectos operativos de las operaciones de seguridad de las TIC desde la perspectiva de las personas, los procesos y la tecnología		X		Yuri Guevara	35.030 - Seguridad TI

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
20	Codificación e Intercambio Electrónico de Datos	PNTP-ISO/IEC 29134	Tecnologías de la información. Técnicas de seguridad. Directrices para la evaluación del impacto sobre la privacidad. 2ª Edición	Este documento ofrece directrices para: un proceso sobre evaluaciones del impacto en la privacidad, y; una estructura y contenido de un informe de PIA. Es aplicable a todo tipo y tamaño de organizaciones, incluidas empresas públicas, empresas privadas, entidades gubernamentales y organizaciones sin ánimo de lucro.		X		Yuri Guevara	35.030 - Seguridad TI