

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
1	Alimentos irradiados	PNTP 101.108	Código de buenas prácticas de irradiación para la inhibición del brote de bulbos de maca entera. 1ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas de irradiación para la inhibición de brotes en bulbos de maca fresca y seca; con el fin de prolongar su vida útil		x		Jenny Huamán	67.020 - Procesos de la industria alimentaria
2	Acústica y medición de ruido ambiental	PNTP-ISO 16283-1	Acústica. Medición de campo del aislamiento acústico en edificios y de elementos de edificios. Parte 1: Aislamiento acústico en el aire. 1ª Edición	Esta parte de la dopción de la norma ISO 16283 especifica los procedimientos para determinar el aislamiento al ruido aéreo entre dos habitaciones de un edificio utilizando mediciones de la presión del sonido. Estos procedimientos están destinados a volúmenes de habitación en el rango de 10 m 3 a 250 m 3 en el rango de frecuencia de 50 Hz a 5 000 Hz. Los resultados de las pruebas se pueden utilizar para cuantificar, evaluar y comparar el aislamiento del sonido aéreo en habitaciones amuebladas o sin amueblar donde el campo de sonido puede aproximarse o no a un campo difuso. El aislamiento de ruido aéreo medido depende de la frecuencia y se puede convertir en una sola cantidad numérica para caracterizar el rendimiento acústico utilizando los procedimientos de clasificación de la norma ISO 717-1 .		x		Jenny Huamán	91.120.20 - Acústica en la edificación. Aislamiento acústico
3	Tecnología pecuaria	PNTP 049.001	Buenas prácticas en centros de faenamiento de cuyes. 1ª Edición	El Proyecto de Norma Técnica Peruana regula la operación de procesos y estandariza los protocolos, para realizar una adecuada práctica durante el proceso de faenamiento (beneficio) de cuyes antes, durante y después del beneficio de los animales, propiciando el bienestar animal, para la obtención de un producto destinado al consumo humano.		x		Jenny Huamán	65.020.30 - Crianza y reproducción de animales domésticos

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
4	Bebida nutritiva de malta	PNTP 110.301	BEBIDA NUTRITIVA DE MALTA. Determinación de sodio. 1ª Edición	El Proyecto de Norma Técnica establece un método de ensayo para la determinación de sodio en bebida de malta.		x		Jenny Huamán	67.160.20 - Bebidas no alcohólicas
5	Nanotecnología	PETP-ISO/TS 80004-12	Nanotecnologías - Vocabulario - Parte 12: Fenómenos cuánticos en nanotecnología. 1ª Edición	Esta parte de la adopción de la norma ISO/TS 80004 enumera términos y definiciones relevantes para los fenómenos cuánticos en nanotecnologías. Todos estos términos son importantes para las nanotecnologías, pero cabe señalar que muchos de ellos no son exclusivamente relevantes para la nanoescala y también se pueden utilizar en cierta medida para referirse a escalas más grandes. La lista de términos presentados no pretende proporcionar una cobertura exhaustiva de todo el espectro de conceptos y fenómenos cuánticos en nanotecnología. Cubre fenómenos importantes reconocidos por muchas partes interesadas de la academia, la industria, etc.		x		Jenny Huamán	07.120 - Nanotecnologías 01.040.07 - Ciencias naturales y aplicadas (Vocabularios)
6	Leche y productos lácteos	PNTP 105.001	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso de cabra. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el queso fresco de cabra. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al queso fresco de cabra		x		Gloria Castillo	67.100 - Leche y productos lácteos

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
7	Bioseguridad en organismos vivos modificados	PETP-ISO/TS 21569-2	Análisis de biomarcadores moleculares. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Parte 2: Método de PCR en tiempo real para la detección del evento FP 967 en linaza y productos derivados de linaza. 2ª Edición	Este documento especifica un procedimiento para la detección de una secuencia de ADN presente en una línea de linaza (<i>Linum usitatissimum</i>) modificada genéticamente (evento FP967, también denominado "CDC Triffid"). Para ello, el ADN extraído se utiliza en una PCR en tiempo real y la modificación genética (MG) se detecta específicamente mediante la amplificación de una secuencia de ADN de 105 pb que representa la transición entre el terminador del gen de la nopalina sintasa (Tnos) de <i>Agrobacterium tumefaciens</i> y el gen de la dihidrofolato reductasa (<i>dhfrA1</i>) de un integrón de clase 1 de <i>Escherichia coli</i> .		x		Gloria Castillo	67.050 - Métodos generales de ensayo y análisis para productos alimenticios
8	Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria	PNTP 712.010	Directrices para las buenas prácticas de higiene en la prestación del servicio de alimentos para el servicio a domicilios de alimentos y bebidas. 1ª Edición	El presente PNTP establece directrices para la aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene, en la prestación del servicio a domicilio de alimentos y bebidas, de diferentes modalidades, tales como pedidos telefónicos, por celular, página web, aplicación móvil, plataforma digital, entre otros.		x		Gloria Castillo	67.020 Procesos en la industria alimentaria

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
9	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 11036	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Perfil de textura. 2ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana especifica un método para desarrollar un perfil de textura de los alimentos (sólidos, semisólidos, líquidos) ó de productos no alimentarios (por ejemplo: cosméticos) Este método es un enfoque para que exista el análisis del perfil de textura sensorial y otros métodos. Este método describe varios pasos en el proceso de establecer una descripción completa de los atributos de textura de un producto.		x		Gloria Castillo	67.240 - Análisis sensorial
10	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 16820	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Análisis secuencial. 2ª Edición	Este documento especifica un procedimiento para analizar estadísticamente los datos de las pruebas de discriminación sensorial de elección forzada tales como la triangular, la dúo-trío, la 3-AFC y la 2-AFC, mediante el cual después de cada ensayo de la prueba de discriminación se puede decidir: detener las pruebas y manifestar diferencias, detener las pruebas y manifestar que no existen diferencias, o continuar las pruebas. A menudo, el método secuencial permite tomar una decisión con un menor número de ensayos de la prueba de discriminación de los que hubieran sido requeridos mediante los enfoques convencionales que utilizan un número predeterminado de evaluaciones.		x		Gloria Castillo	67.240 - Análisis sensorial

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
11	Gestión de instalaciones y servicios (Facility Management)	PNTP-ISO 41014	Gestión de los inmuebles, sus servicios y los procesos asociados. Desarrollo de una estrategia de gestión de los inmuebles, sus servicios y los procesos asociados. (ISO 41014:2020). 1ª Edición	Este documento ofrece directrices para el desarrollo de una estrategia de gestión de instalaciones (FM) cuando la organización de FM a) tiene la intención de garantizar la alineación entre los requisitos de FM y los objetivos, necesidades y limitaciones de la actividad principal de la organización de la demanda; b) quiere mejorar la utilidad y los beneficios proporcionados por las instalaciones para la mejora de la organización de la demanda y su negocio principal c) pretende satisfacer las necesidades de las partes interesadas y las disposiciones aplicables de forma coherente d) pretende ser sostenible en un entorno globalmente competitivo.		X		Fiorella Leon	03.080.10 - Servicios de mantenimiento. Gestión de instalaciones