

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

NORMALIZACIÓN PARA EL BANANO

gob.pe/inacal/



**GLORIA CASTILLO
VARGAS**

Especialista de la Dirección de Normalización



Inacal



@inacalperu



Inacal Perú



@inacalperu



inacalperu



BICENTENARIO
PERÚ
2024



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.**

CONTENIDO

01

Los bananos

02

Comité Técnico de Normalización de Frutas amazónicas y derivados

03

Normalización Nacional de los bananos

01

Los bananos



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Banano (plátano)

Obtenidos de *Musa* spp., de la familia Musaceae, en estado verde, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. (CXS 205-1997 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO))



www.fao.org

02

Comité Técnico de Normalización de Frutas amazónicas y derivados



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Comité Técnico de Normalización (CTN) de Frutas amazónicas y derivados

CITEproductivo
Maynas



Secretaría: INACAL
Secretaria: Margoth del Rocío Orbe
Peixoto Castillo



Presidente: Gabriel Emilio
Vargas Arana

CAMPO DE APLICACIÓN: Normalización de los requisitos, rotulado, métodos de ensayo, muestreo, envases y buenas prácticas de manufactura de frutas amazónicas y derivados.



Miembros del CTN de Frutas amazónicas y derivados

Sector
Productor



Sector
Consumo



Sector
Técnico



CITEproductivo
Maynas

03

Normalización Nacional



¿2 de octubre
de 1931?



¡No! 31 de
octubre del 2002

2002-10-31



Jerarquía de las Normas



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Normas Técnicas Peruanas desarrolladas en el CTN Frutas amazónicas y derivados



NTP 125.015 FRUTAS
AMAZÓNICAS. Cocona. Requisitos.



NTP 011.702 FRUTAS
AMAZÓNICAS Y DERIVADOS.
Harina de pijuayo. Requisitos.



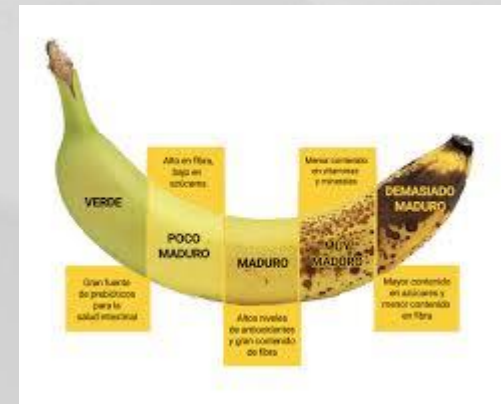
NTP 011.705 FRUTAS
AMAZÓNICAS Y
DERIVADOS. Plátano.
Producción controlada.



NTP 011.703 FRUTAS
AMAZÓNICAS Y
DERIVADOS. Pan de árbol.
Requisitos.



NTP 011.704 FRUTAS
AMAZÓNICAS Y
DERIVADOS. Harina de pan
de árbol. Requisitos.



NTP 011.022 FRUTAS
AMAZÓNICAS. Plátanos
verdes. Condiciones de
maduración.

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Normas Técnicas Peruanas desarrolladas en el CTN Frutas amazónicas y derivados



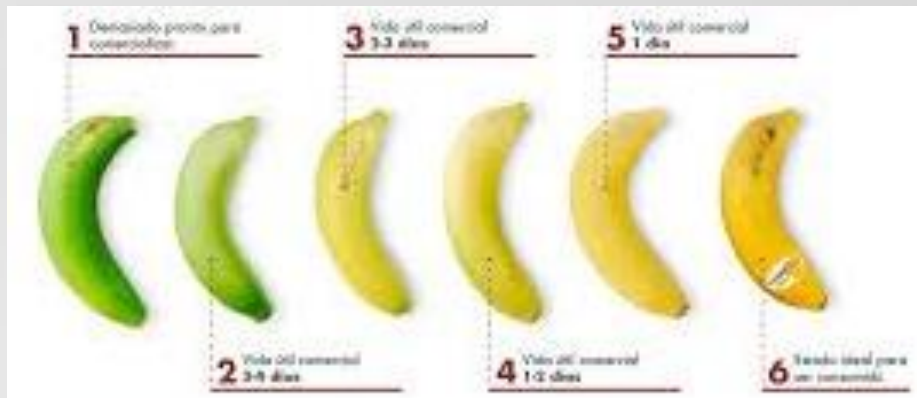
NTP 011.700 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos.



NTP-CODEX CXS 205 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición



NTP 209.161 PRODUCTOS LIOFILIZADOS. Plátano liofilizado. 1ª Edición



NTP 209.507 CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE IRRADIACIÓN PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE PLÁTANOS, MANGOS Y PAPAYAS

Normas internacionales ISO y del Codex Alimentarius



ISO 3959:1977 Plátanos verdes - Condiciones de maduración: Describe los factores que influyen en el grado de maduración en el momento de colocar los frutos en la cámara de maduración, la colocación de los frutos en la cámara de maduración, el calentamiento de los frutos, las fases de maduración, la acción del etileno, la temperatura de almacenamiento tras la maduración, el grado de maduración en el momento de la entrega al minorista y las causas de la maduración defectuosa.



ISO 931:1980 Plátanos verdes - Guía para el almacenamiento y el transporte: La guía describe métodos para obtener las condiciones necesarias para la conservación satisfactoria, con o sin refrigeración artificial, y el transporte de *Musa* sp. en la fase preclimatérica. Incluye las condiciones de recolección y almacenamiento, y las condiciones óptimas, como la temperatura, la humedad relativa y la circulación del aire, durante las distintas fases del proceso.



CXS 205-1997 Norma para el banano (plátano): Esta norma se aplica a las variedades comerciales de bananos (plátanos) obtenidos de *Musa* spp., de la familia Musaceae, en estado verde, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. Las variedades reguladas por esta norma se indican en el anexo.



LMR de plaguicidas: FI 0327 – Banano

Aditivos: Categoría de Alimentos - Frutas frescas no tratadas 04.1.1.1

Frutas frescas tratadas en la superficie 04.1.1.2

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Finalmente: Links importantes



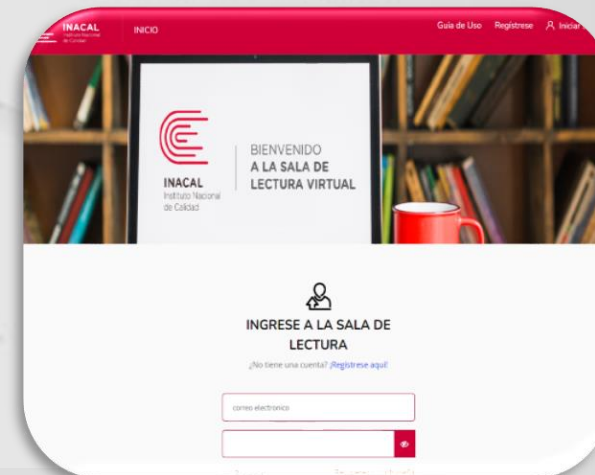
Web de Inacal:

<https://www.gob.pe/inacal>



Buscador de NTP:

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



Sala de Lectura Virtual :

[https://salalecturavirtual.inacal.gob.p
e:8098/](https://salalecturavirtual.inacal.gob.pe:8098/)



PNTP para opinión:

<https://saladeproyectos.inacal.gob.pe:8500/>



Inacal Global:

<https://www.inacal.gob.pe/normalizacion/categoria/programas-de-normalizacion>



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

NORMALIZACIÓN PARA EL BANANO

gcastillo@inacal.gob.pe

gob.pe/inacal/



GRACIAS



Inacal



@inacalperu



Inacal Perú



@inacalperu



inacalperu



BICENTENARIO
PERÚ
2024