



GESTIÓN Y PERSPECTIVAS DE LAS NORMAS TÉCNICAS EN ACUICULTURA

Ing. Patricia Infante V.
Experta en Gestión de Calidad
Presidente del CTN Acuicultura
INDECOPI PERU
16 Diciembre 2011

CONTENIDO

ANTECEDENTES

SITUACION ACTUAL

PROXIMOS PASOS

CONCLUSIONES



ANTECEDENTES

- Se incursiona por vez primera en la elaboración de NTP en truchas con el CTN de Pescados, Mariscos y Productos Derivados, través del Proyecto de Apoyo para mejorar la Competitividad (PCM), financiado por el Banco Mundial, en el marco de la Promoción de las Normas Técnicas en PYMES
- Se conforma el GT de la Trucha en Puno y Junín (2006-2007)



Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección al Consumidor

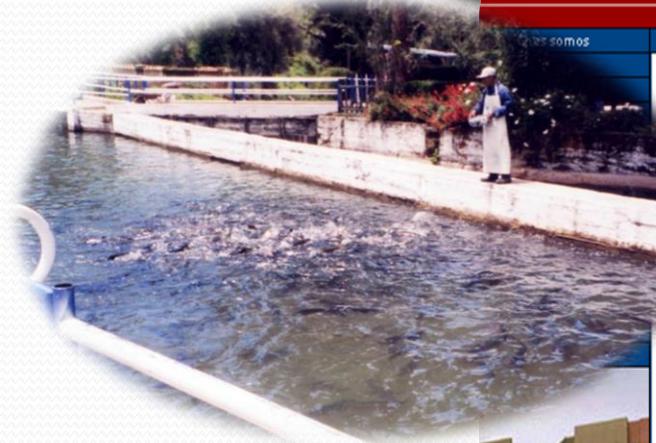
Home Page | Quiénes somos | Glosario | Preguntas | TUPA | Sistema Descentralizado | Formatos y Solicitudes | Contáctenos

Noticias

Instalan grupo de trabajo para normalización de la trucha

5/2006 12:03:08 PM

Si bien la trucha, uno de los productos bandera de nuestra región, se exporta a varios países del mundo; existen algunas barreras como en la Comunidad Europea, que exige una serie de condiciones basadas en las normas internacionales. Ante ello, el INDECOPI, Gobierno Regional Junín y otras instituciones ligadas a la acuicultura, instalaron el Grupo de Trabajo de la Trucha de Junín, que se encargará de promover la mejora sustancial en cuanto a calidad, costos y plazos de entrega de producto. Participaron en la reunión, el jefe (e) del Indecopi Junín, Manuel Albino Picoy; el coordinador del Grupo de Trabajo de la Trucha de Junín, Víctor Manuel Ráez; la consultora de la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales del Indecopi, Patricia Infante; el gerente de Desarrollo Económico del Gobierno Regional; Germán Vega Lozano y más de 30 productores y representantes de empresas industriales e instituciones ligadas a la acuicultura. (Correo Huancayo)



- OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS**
- Asistir a las reuniones en forma puntual
 - Participar activa y efectivamente en el trabajo encomendado
 - Desempeñar las funciones especiales que le solicite el comité técnico
 - Mantener la confidencialidad respecto a los acuerdos tomados en las reuniones del CTN y no utilizar información para uso personal
 - Asumir los costos que demande el funcionamiento del CTN

CONFORMACION DEL CTN ACUICULTURA (2007)

- Mediante Oficio N°2506-2007-PRODUCE/DGA del 24.09.07, la Dirección General de Acuicultura, Alcanza al Secretario Técnico del INDECOPI el expediente respectivo para la conformación del CTNA
- Con Oficio N°0993-2007/CRT-INDECOPI del 27.09.07 la Secretaría Técnica de la Comisión de Reglamentos Técnicos Comerciales del INDECOPI informa que con fecha 26 de septiembre del 2007 ha sido aceptada la solicitud para la conformación del CTNA
- El 12 de noviembre del 2007 se realizó la sesión de instalación del CTNA
- Fecha de Conformación del CTN de Acuicultura: **27 de setiembre del año 2007.**

PLAN NACIONAL DE DESARROLLO ACUICOLA

- Aprobado Mediante D.S N°001-2010-PRODUCE, cuenta con 8 objetivos estratégicos.
- **El objetivo N° 1** considera “Incrementar la calidad, productividad y el volumen de producción acuícola, comercializado a nivel nacional e internacional, dentro de ello el ítem 1.5 señala la necesidad de promover el diseño de **normas técnicas** para la acuicultura, con la finalidad de contribuir a la calidad y fortalecer la competitividad de los productos acuícolas, orientado al posicionamiento de nuevos mercados.

ELABORACION DE NTP 2007-2011



NORMA ANDINA NA 0075

Primera edición
2009-11-17

TRUCHAS. Método para medir el factor de conversión alimenticia

E: TROUTS. Measurement of the conversion factor of the feed

CORRESPONDENCIA: Ninguna

DESCRIPTORES: Trucha, factor de conversión alimenticia

DESCRIPTORS: Trout, factor of conversion of the feed

ICB: 65.150

Boleta Oficial de Acuerdo de Cartagena
N° 1775 de 2009-11-17

Número de referencia
NA 0075:2009



COMITÉ ANDINO
DE NORMALIZACIÓN

NORMA TÉCNICA NTP 204.058
PERUANA 2008

Comisión de Reglamentos Técnicos Comerciales-INDECOPI
Calle de La Prosa 138 San Borja (Lima 41) Apartado 145

Lima, Perú

TRUCHA FRESCA. Requisitos y definiciones

FRESH TROUT. Specifications and definitions

2008-05-19
1ª Edición

R.0067-2008/INDECOPI-CRT. Publicada el 2008-06-04

ICB: 65.150

Descriptores: Trucha, trucha fresca, requisitos, definiciones

Prezo basado en 13 páginas

ESTA NORMA ES RECOMENDABLE

**NORMA TÉCNICA
PERUANA**

**NTP 209.255
2009**

Comisión de Normalización y de Fiscalización de Bienes Comerciales No Arancelarias – INDECOPI
Calle de La Prosa 138, San Borja (Lima 41) Apartado 145 Lima, Perú

**ACUICULTURA. Trucha. Alimento balanceado.
Requisitos y definiciones**

AQUACULTURE. Trout. Feedstuff. Specifications and Definitions

**2009-12-30
2ª Edición**

R.035-2009/INDECOPI-CNB. Publicada el 2010-02-20 Precio basado en 19 páginas
I.C.S.: 65.150 **ESTA NORMA ES RECOMENDABLE**
Descriptores: Acuicultura, trucha, alimento balanceado, requisitos, definiciones

**NORMA TÉCNICA
PERUANA**

**NTP 320.001
2009**

Comisión de Normalización y de Fiscalización de Bienes Comerciales No Arancelarias – INDECOPI
Calle de La Prosa 138, San Borja (Lima 41) Apartado 145 Lima, Perú

ACUICULTURA. Terminología y definiciones

Aquaculture. Terminology and definitions

**2009-12-30
1ª Edición**

R.035-2009/INDECOPI-CNB. Publicada el 2010-02-20 Precio basado en 54 páginas
I.C.S.: 65.150 **ESTA NORMA ES RECOMENDABLE**
Descriptores: Acuicultura, terminología, definiciones

NORMA TÉCNICA
PERUANA

NTP 320.004
2011

Comisión de Normalización y Fiscalización de Bienes Comerciales No Arancelarias - INDECOPI
Calle de La Prosa 104, San Borja (Lima 41) Apartado 145 Lima, Perú

ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la
producción de trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*)

AQUACULTURE. Good practices of aquaculture for trout (*Oncorhynchus mykiss*)

2011-xx-xx
1ª Edición

R.00xx-2011/CNB-INDECOPI. Publicada el 2011-xx-xx Precio basado en 30 páginas
I.C.S.: 65.150 ESTA NORMA ES RECOMENDABLE
Descriptores: buenas prácticas acuícolas, acuicultura, trucha, *Oncorhynchus*

NORMA TÉCNICA
PERUANA

NTP 320.003
2011

Comisión de Normalización y de Fiscalización de Bienes Comerciales No Arancelarias -INDECOPI
Calle de La Prosa 104, San Borja (Lima 41) Apartado 145 Lima, Perú

ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la
producción del langostino (*Litopenaeus sp*)

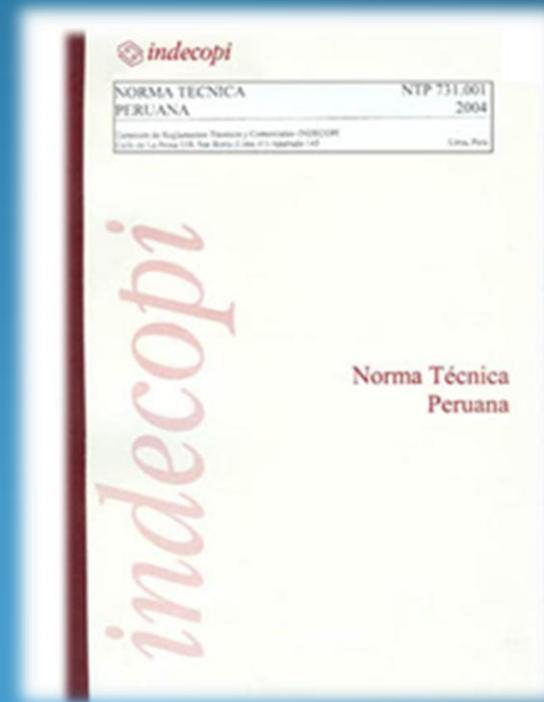
AQUACULTURE. Good practices of fishery production for the shrimp (*Litopenaeus sp*)

2011-09-28
1ª Edición

R.0041-2011/CNB-INDECOPI. Publicada el 2011-10-09 Precio basado en 28 páginas
I.C.S.: 65.150 ESTA NORMA ES RECOMENDABLE
Descriptores: buenas prácticas acuícolas, acuicultura, langostino, *Litopenaeus*

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

CONCEPTOS DE NORMALIZACION



NORMALIZACION

- Es el proceso mediante el cual se elaboran y se aprueban Normas Técnicas las cuales son reconocidas como referentes nacionales cuando son aprobadas por el Organismo Internacional de Normalización, función que es ejercida por INDECOPI.

IMPORTANCIA DE LA NORMALIZACIÓN

- La normalización es una herramienta para el desarrollo competitivo, más aún en el contexto de la globalización , donde es preciso producir con estándares de calidad armonizados para garantizar una calidad sostenida a los clientes y grupos de interés.
- En el contexto peruano y ante la no existencia de un sistema nacional de la calidad (metrología, normas técnicas, certificaciones y acreditación) , es muy importante fortalecer a los CTN, sobre todo ahora En el Perú la normalización es muy incipiente comparada con el nivel que vienen alcanzando Colombia, Chile y Costa Rica, por poner tres ejemplos cercanos. Según el INDECOPI al 2008 existen alrededor de 4,000 normas técnicas en el Perú, de las cuales la mayoría corresponde al sector alimentos (25%), seguido por tecnología química (15%) y materiales de construcción (10%).
- Este atraso obedece a que la mayoría de empresas peruanas aún no perciben entienden los beneficios que podrían obtener

BENEFICIOS DE LA NORMALIZACIÓN

PARA LOS PRODUCTORES:

- La Normalización permite mejorar su eficiencia productiva porque contribuye a:
 1. Facilitar el planeamiento de la producción
 2. Mejorar los procesos de producción.
 3. Facilita la producción en serie y la automatización así como la especialización de la mano de obra.
- Acceder a mercados locales e internacionales
- Aplicar nuevas tecnologías ya que las normas técnicas transmiten tecnología.
- Ayuda a ser mas competitivo

CONSUMIDORES O USUARIOS:

- Asegura la calidad/sanidad e inocuidad de los productos que adquiere.
- Facilita la comparación y elección entre ofertas.

ESTADO (Ministerios):

- Contribuye al ordenamiento de los criterios de calidad de bienes y servicios de los sectores económicos del país.
- Contribuye al incremento de las exportaciones a través de requisitos de calidad que son reconocidos a nivel internacional
- Sirven de referencia técnica para las compras del estado.
- Sirven de base para los reglamentos técnicos.

QUE ES UNA NORMA TECNICA

Es un documento que contiene información técnica referida a los requisitos, métodos de ensayo, buenas prácticas, terminología, definiciones, entre otros de un determinado producto o servicio.

Las normas técnicas se basan en resultados de la experiencia y el desarrollo tecnológico, son aprobadas en consenso de las partes interesadas y luego de un proceso transparente de consulta pública son aprobadas como Normas Técnicas Peruanas por el INDECOPI, y son de aplicación voluntaria.

Contenidos de las NTP REALIZADAS



NTP TRUCHA FRESCA: Requisitos y Definiciones



NTP204.058.2008

TRUCHA FRESCA. Requisitos y definiciones

Esta Norma Técnica Peruana establece las especificaciones de calidad que debe cumplir la trucha fresca de la especie *Oncorhynchus mykiss* (trucha arco iris) que se produce a través de actividades de acuicultura en el ámbito nacional.



NTP 204.058.2008 TRUCHA FRESCA. Requisitos y definiciones

En la NTP se resaltan los siguientes puntos

- Definiciones
- Disposiciones generales
- ❖ **Disposiciones relativas a la clasificación**
- ❖ **Calificación de la trucha entera**
- ❖ **Disposiciones requisitos relativos a la calidad**
- Higiene
- Contaminantes
- Métodos de ensayo y plan de muestreo
- Identificación
- Rastreabilidad

NTP 204.058.2008 TRUCHA FRESCA. Requisitos y definiciones

Que logramos con esta NTP:

- Homologarse a Normas Sanitarias.
- Estándar para el Producto Final.
- Clasifica la producción.
- Estándar de calidad Sanitario y Comercial para los procesadores.
- Da seguridad e imagen frente al consumidor final.



NTA TRUCHAS. METODO PARA MEDIR EL FACTOR DE CONVERSION ALIMENTICIA



NA 0075

TRUCHAS. Método para medir el factor de conversión alimenticia

Establece el método para determinar la conversión alimenticia en la crianza de la Trucha Arco Iris *Oncorhynchus mykiss*, que se cultiva en el ámbito nacional.



TRUCHAS. Método para medir el factor de conversión alimenticia

En la NA se estandarizado la forma como medir el índice de conversión y como recolectar los datos del muestreo.

Se resaltan los siguientes puntos

- **Definiciones**
- **Principio**
- **Materiales y Equipos**
- **Procedimiento**
- **Antecedentes**
- **Anexos**



TRUCHAS. Método para medir el factor de conversión alimenticia

Que logramos con esta NTP:

- Estandarizar un procedimiento
- Llevar registros fiables
- Cuantificar los costos
- Detectar perdidas
- Información intercambiable
- Minimizar impactos ambientales
- Mayor rentabilidad



NTP 320.001.2009

ACUICULTURA. Terminología y definiciones



OBJETO

Definir los términos mas utilizados en la actividad acuícola a nivel nacional y ser un marco de referencia para los acuicultores, consultores, formuladores de políticas y todos aquellos que estén interesados en la acuicultura, facilitando su comunicación.

CAMPO DE APLICACIÓN

Se aplica a todas las actividades productivas y/o comerciales que involucren a la acuicultura.



NTP 209.255 -2008

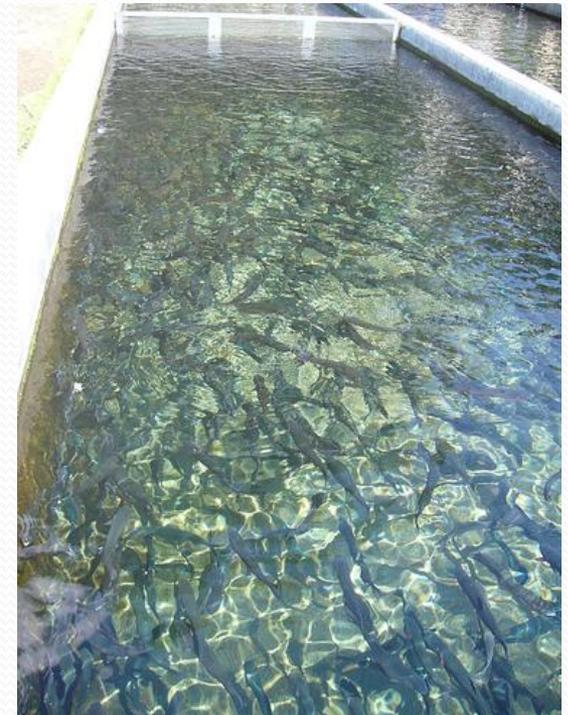
***ACUICULTURA. Truchas. Alimento
Balanceado. Requisitos y Definiciones***



ACUICULTURA.Trucha.Alimento Balanceado.Requisitos y definiciones

Objetivo:

- Establecer las condiciones y requisitos que deberán cumplir los alimentos balanceados para el cultivo intensivo de la trucha arco iris *Oncorhynchus mykiss* cuyo consumo brinde una adecuada nutrición, preserve el equilibrio del medio ambiente y garantice la inocuidad de la especie para el consumido final.



NTP 320.004.2011

***ACUICULTURA. Buenas practicas acuícolas
en la producción de la trucha arco iris
(Oncorhynchus mykiss)***



ACUICULTURA. Buenas practicas acuicolas en la producción de la trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*)

OBJETO

Esta norma establece un sistema de gestión estándar para la producción de la trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), con la finalidad de asegurar un producto final inocuo, sano , libre de contaminantes, fomentando la competitividad para el comercio nacional e internacional, haciendo uso de tecnologías y técnicas amigables al medio ambiente y velando por el bienestar de los trabajadores y el respeto a la comunidad circundante.



P. INFANTE , DICIEMBRE 2011

DIFUSION DE LAS NORMAS TECNICAS (Setiembre- Diciembre 2011)



DIFUSION DE LAS NORMAS TECNICAS (Setiembre- Diciembre 2011)

NTP 320.004.2011 ACUICULTURA. Buenas Practicas Acuícolas en la Producción de Trucha Arco Iris (*Oncorhynchus mykiss*)

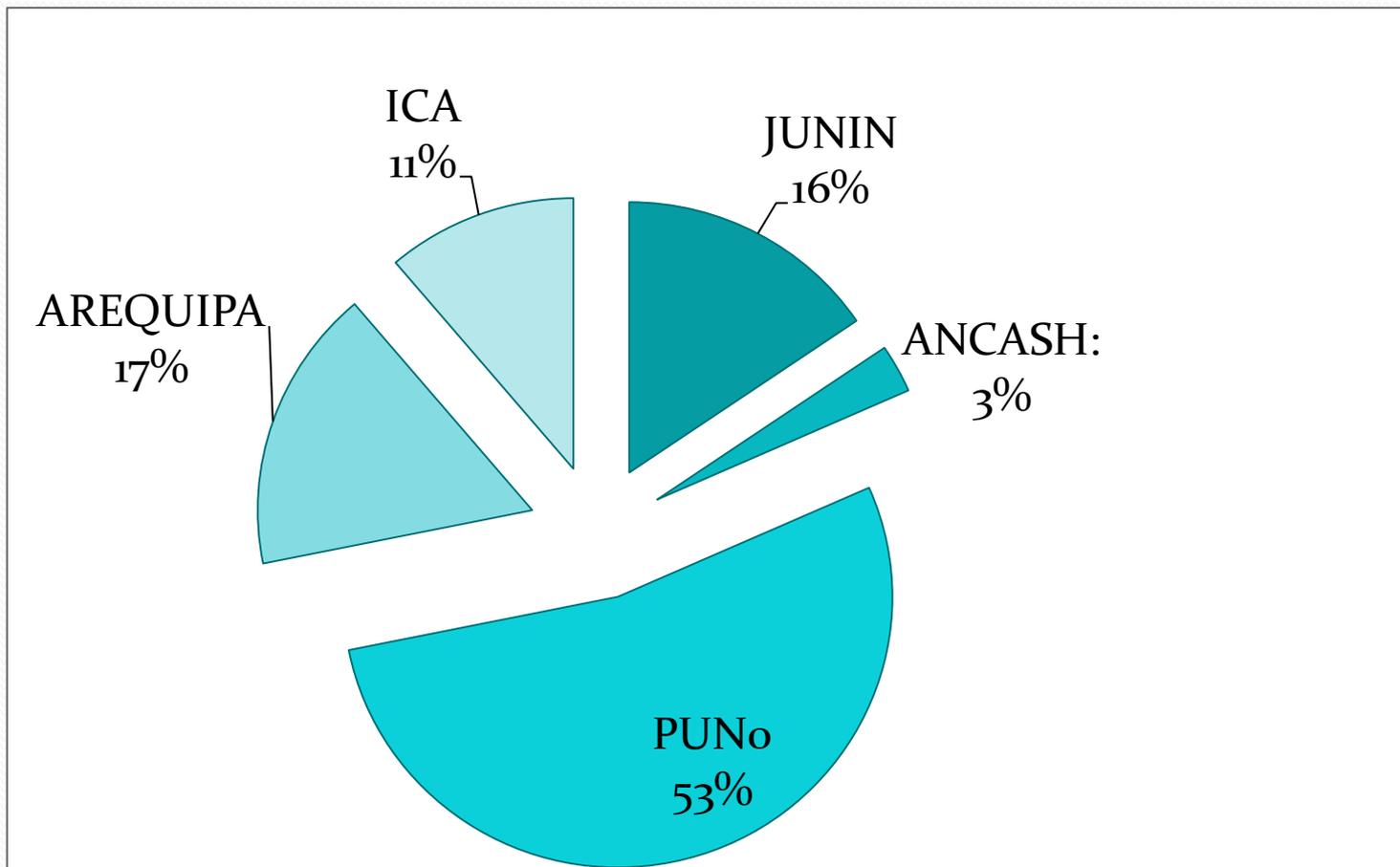
NTP 320.001.2009 ACUICULTURA. Terminología y Definiciones

NTP 209.255.2009 ACUICULTURA. Trucha. Alimento Balanceado. Requisitos y Definiciones

DIFUSION DE LAS NORMAS TECNICAS

(Setiembre- Diciembre 2011)

Total de Participantes: 348



ENFOQUE INTEGRAL DE PROCESOS CADENA DE ABASTECIMIENTO DE LA TRUCHA

PROVEEDORES



ALIMENTO
BALANCEADO



BUENAS
PRACTICAS
(MANEJO)

SALUD



PRODUCTO
TERMINADO

CAMPO

INDUSTRIA

TRANSPORTE

CONSUMIDOR

VOZ DEL MERCADO

MERCADO

¿Qué estamos haciendo? (2011)



El 28.09.2011, se aprobó la Norma Técnica Peruana NTP 320.003 2011 denominada Acuicultura. Buenas Prácticas Acuícolas en la Producción del Langostino (*Litopenaeus sp.*). Publicada por INDECOPI mediante Resolución 0041-2011-CNB-INDECOPI el 09.10.2011.

Se viene estructurando y elaborando el Esquema de Norma Técnica Peruana ENTP sobre *Buenas Prácticas Acuícolas en la Producción de la Especie Concha de Abanico* ; para el efecto, se han efectuado 6 reuniones descentralizadas (una por mes) en Chimbote y Pisco con los miembros del CTNA de dichas zonas el avance a la fecha es de aprox. 35% .

Próximos pasos.....

- La Secretaria Técnica tiene programada del 18 al 23 de diciembre la realización de la difusión de las NTP en los departamentos de Ayacucho (Huamanga) y Apurímac (Andahuaylas y Abancay).

Conclusiones



CONCLUSIONES

- Las normas técnicas de empresa o nacionales tienen que estructurarse acorde a una necesidad o expectativa del mercado: son herramientas
- Las normas técnicas estructuradas acorde a necesidades del cliente y alineadas a las necesidades reglamentarias de cada país son indispensables para competir en el mercado
- No esperar que otros hagan las normas, tomar la iniciativa y empezar por hacer normas técnicas de empresa.
- Las NT son un elemento importante y necesario de control de productos y procesos y por ende una herramienta de control y de mejora de la competitividad de la empresa y sector

CONCLUSIONES

- Es positivo documentar algunos procesos a través de procedimientos y usarlas como mecanismos de capacitación (compendios)
- Las NTP tienen un costo, no son gratuitas. En situaciones que amerita un despliegue, el CTN deberá pedir los permisos especiales a la Comisión .
- Diseñar y proponer proyectos a los organismos de Cooperación Internacional, realizar alianzas locales, regionales , internacionales.
- Se debe realizar talleres y en lo posible tratar de implementar las normas, para que sirvan como ejemplo y animar a los grupos de interés circundantes.

Gracias!

Ing. Patricia Infante V.
Presidente del CTN Acuicultura

poginfante@gmail.com

