

# COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN

## SUBCOMITÉ DE GRANOS ANDINOS

### a. Grupo de trabajo Kiwicha

**Sede:** Arequipa

#### I. Misión

Establecer las especificaciones de calidad de la kiwicha y productos derivados, sobre la base de normas internacionales y/o nacionales, para su difusión, aplicación en la producción y facilitar su comercialización interna y externa, contribuyendo a aumentar la competitividad de la kiwicha, logrando diferenciarse en el mercado mundial por su calidad.

#### II. Objetivos

- Elaborar las Normas Técnicas Peruanas para la kiwicha y productos derivados.
- Establecer las bases para la aplicación voluntaria de las normas técnicas en la cadena productiva de kiwicha.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad de la kiwicha peruana.
- Difundir y apoyar la aplicación de las normas técnicas aprobadas.

#### III. Estrategias

- Promover la participación activa y efectiva de todos los sectores involucrados en la normalización de la kiwicha y derivados.
- Estudio exhaustivo de normas, guías, documentos de trabajo nacional e internacional para su adecuada armonización.
- Elaboración de normas por consenso y sobre la base de la mayor información científico - técnica disponible.
- Difusión de las normas técnicas aprobadas y apoyo en su aplicación por el sector.

#### IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente : Pedro Valdivia



Secretaría : PROMPERU  
Secretaria : Claudia Solano

## V. Normas en elaboración

Código	Nombre	Resumen
NTP 205.054:2012	KIWICHA EN GRANO (Amaranthus caudatus). Requisitos	Establece las definiciones y requisitos de calidad que debe cumplir el grano de kiwicha de la especie amaranthus caudatus para su comercialización y/o transformación, exceptuando el destino para semilla.

### b. Grupo de trabajo Quinua

**Sede:** Puno

#### I. Misión

Establecer las especificaciones de calidad de la Quinua, sobre la base de normas nacionales y/o internacionales de referencia, para su difusión, aplicación en la producción y facilitar su comercialización interna y externa.

#### II. Objetivos

- Elaborar normas técnicas peruanas para la quinua y productos derivados.
- Fomentar la aplicación y difusión de las normas técnicas peruanas relacionadas a la quinua y promover el desarrollo de la normalización.

#### III. Estrategias



- Promover la integración, participación activa y efectiva de todos los sectores involucrados en la normalización de la quinua.
- Estudio exhaustivo de normas, guías, documentos nacionales e internacionales para su adecuada armonización.
- Elaboración de normas por consenso y sobre la base de la mayor información científico - técnica disponible.
- Difusión de las normas técnicas aprobadas y apoyo en su aplicación por el sector.

#### IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente	:	Roberto Valdivia Fernández
Secretaría	:	PROMPERU
Secretaria	:	Ing. Claudia Solano Oré

#### V. Normas en elaboración

Código	Nombre	Resumen
NTP 205.059 2015	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos	Establece las características que deben cumplir el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena con quinua, destinadas al consumo humano.
NTP 205.067: 2015	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Harina precocida de avena con quinua. Requisitos	Establece las características que debe cumplir el producto obtenido de la mezcla de granos precocidos y molidos de avena y quinua destinados al consumo humano.
NTP 011.458: 2015	GRANOS ANDINOS. Quinua. Buenas Prácticas Agrícolas	Establece los lineamientos para la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) para el cultivo de la quinua ( <i>chenopodium quinoa</i> willd.) con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de los granos destinados para consumo humano o uso agroindustrial. Las BPA deberán aplicarse de tal manera que sean compatibles con una agricultura sostenible orientada a cuidar la salud humana, proteger el medio ambiente y mejorar las condiciones de los productores (agricultores) y



		su familia. Las BPA combinan una serie de prácticas y tecnologías que hacen énfasis en el manejo integrado de plagas y la conservación de los recursos naturales.
NTP 011.453:2014	GRANOS ANDINOS. Quinua y cañihua. Buenas prácticas de manufactura en plantas de procesamiento	Establece las buenas prácticas de manufactura en plantas de procesamiento para quinua y cañihua, con el propósito de asegurar productos de calidad e inocuidad, elaborados-procesados.
NTP 205.062:2014	GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir los granos de la quinua procesada (beneficiada), con la finalidad de establecer su clase y grado para su comercialización.
NTP 011.451:2013	GRANOS ANDINOS. Harina de quinua. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina de quinua ( <i>Chenopodium quinoa Willd.</i> ) destinada al consumo humano, lista para la venta y/o para su procesamiento posterior.
NTP 205.061:2013	GRANOS ANDINOS: Hojuelas de quinua. Requisitos	Establece las características que deben cumplir las hojuelas de quinua cruda y hojuelas de quinua pre-cocida destinadas al consumo humano.

