



FACULTAD DE
PESQUERÍA



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

ESPECIALIZACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD GFSI:



NORMA BRCS FOOD SAFETY V.9,
ISO 22000, FSSC 22000,
BRCS PACKAGING MATERIALS,
NORMA SQF E IFS, ISO/IEC 17020,
ISO 2859, ISO 19011 ISO 31000,
ISO 31010 FORMACIÓN DE
AUDITORES INTERNOS,
PLAN HACCP, PLAN HARA,
PLAN DE MITIGACIÓN DE
DEFENSA ALIMENTARIA Y
FRAUDE ALIMENTARIO.
ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL.
ETIQUETADO Y ROTULADO DE
ALIMENTOS: MERCADO NACIONAL,
EE. UU Y EUROPEO

Del 21 de Febrero al 17 de Mayo del 2026



**DOBLE CERTIFICACIÓN
A NOMBRE DE LA UNALM**



**MODALIDAD VIRTUAL
"EN VIVO"**



**SÁBADO 5 A 10 PM Y
DOMINGO 8 AM A 1 PM**



✉ cursos_fape@lamolina.edu.pe ✉ ueups_fape@lamolina.edu.pe

264 HORAS

DIRIGIDO A



Profesionales dedicados a servicios en la industria de alimentos. Gerentes, jefes, responsables del área de calidad y personal en general de empresas suministradoras y exportadoras de productos alimenticios, bachilleres, personal responsable de la calidad e inocuidad y cualquier persona interesada.

DOBLE CERTIFICACIÓN



El participante que ha aprobado la totalidad de los cursos y sustentado un trabajo integral, se le otorgará **DOBLE CERTIFICADO A NOMBRE DE LA UNALM:**



Certificado en: **“ESPECIALIZACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD GFSI: NORMA BRCGS FOOD SAFETY V.9, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS PACKAGING MATERIALS V.7, NORMA SQF E IFS, ISO/IEC 17020, ISO 2859, ISO 19011 ISO 31000, ISO 31010 FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS, PLAN HACCP, PLAN HARA, PLAN DE MITIGACIÓN DE DEFENSA ALIMENTARIA Y FRAUDE ALIMENTARIO. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL. ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS: MERCADO NACIONAL, EE. UU Y EUROPEO.”**, con 264 horas.



Certificado de aprobación del Módulo de **“FORMACIÓN DE AUDITOR LÍDER EN SISTEMA INTEGRADOS DE GESTIÓN, GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS BASADO EN LA NORMA ISO 19011”**, con 30 horas.

Para acceder a los reconocimientos el participante deberá:

Aprobar nota mínima de 14 (Certificado con la palabra de APROBACIÓN) ó en todo caso tendrá un certificado con el calificativo sólo de PARTICIPACIÓN.

BENEFICIOS



Docentes con amplia experiencia en implementación y auditoría de Sistemas de Gestión



Materiales con normativa actualizada.



Asesorías mediante foros, videos y correo electrónico

EL CURSO INCLUYE (BENEFICIOS):

1. Clases online en vivo, mediante plataforma zoom, full prácticas con talleres y casos reales.
2. Aula virtual 24 horas de donde puede descargar todos los materiales de las clases, rendir sus exámenes, descargar material adicional, repasar las clases de acuerdo a su tiempo.
3. Se les va a obsequiar 5 libros en forma digital elaborados por el Dr. Daniel Rojas Hurtado docente de la UNALM:

SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS

PLAN DE DEFENSA Y FRAUDE ALIMENTARIO

PLAN DE CULTURA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

MANUAL DE NORMAS SANITARIAS

PROGRAMAS PRE-REQUISITOS DEL SISTEMA HACCP, BRCGS, IFS







4. Se les va a dar acceso a un banco de información donde van a poder encontrar Planes HACCP (más de 100), Manuales de BPM, POES, Manuales BRC, Planes de cultura de calidad e inocuidad, Planes de defensa alimentaria y fraude modelos de diferentes empresas de alimentos como lácteos, sector pesquero, chocolate, harinas, etc. Documentos en Word editables para que pueda llevar a cabo la implementación de los SISTEMAS DE GESTIÓN BRC V.8, FSSC 22000, HACCP, SQF, E IFS y Programas Pre-requisitos.

5. Constancia de encontrarse participando en la Especialización, de ser requerido.









PROGRAMA

MÓDULO I	CONTENIDO
<p>ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 E ISO 22000 Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS</p> <p> Ing. Carlos Rojas Cienfuegos</p> <p> Sábado 21 de Febrero, 2026 Domingo 22 de Febrero, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">☑ PARTE 1: INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 V5.1<ul style="list-style-type: none">- Sistemas de inocuidad alimentaria.- Términos y definiciones.- Estructura de FSSC 22000 V5.1.- Alcance y categorías / sectores de alimentos.- Proceso de certificación y para auditorías (incluida las remotas).☑ PARTE 2: Requisitos de la norma ISO 22000:2018<ul style="list-style-type: none">- Estándar FSSC 22000 V5.1 y la Norma ISO 22000:2018.- Ámbito de aplicación, estructura, finalidad, aplicación.- Contexto de la organización.- Responsabilidad de la Dirección.- Ejercicio: contexto y partes interesadas.- Planificación. -Ejercicio: riesgos.- Gestión de los recursos.- Planificación y realización de productos inocuos.- Seguimiento, medición, análisis. - Mejora.- Ejercicio: aplicación de requisitos de norma ISO 22000:2018.☑ PARTE 3: Pre-requisitos para inocuidad alimentaria ISO/TS 22002-1: manufactura de alimentos<ul style="list-style-type: none">- Ámbito de aplicación, estructura del Estándar, finalidad, aplicación.- Relación entre la Norma ISO 22000 e ISO/TS-22002-1.- Alcance y referencias normativas. -Términos y definiciones.- Revisión de requisitos para PPR.☑ PARTE 4: Requisitos adicionales de FSSC 22000 V5.1<ul style="list-style-type: none">- Gestión de servicios y compra de materiales.- Etiquetado de producto.- Defensa de alimentos: Evaluación de amenazas y plan de mitigación.- Prevención del fraude alimentario: Evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación.- Manejo de alérgenos.- Monitoreo ambiental.- Formulación de productos. - Transporte y entrega.- Bodegas y almacenamiento (nuevo).- Control de peligros y medidas para prevenir contaminación cruzada Verificación de PPR (nuevo).- Desarrollo de producto- Estado de salud- Requisitos para organizaciones con certificación multisitio.

MÓDULO II	CONTENIDO
<p>INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRCS FOOD SAFETY V.9 PARA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado</p> <p> Sábado 28 de Febrero, 2026 Domingo 1 de Marzo, 2026 Sábado 7 de Marzo, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">☑ I. ANTECEDENTES Y DETALLES ACERCA DE LA NORMA☑ Introducción☑ Qué son las Normas BRCS?☑ Historia☑ Alcance de la Norma y alcance de certificación☑ II. REQUISITOS DE LA NORMA<ul style="list-style-type: none">1ª parte: Compromiso del equipo directivo y mejora continua2ª parte: El Plan de seguridad Alimentaria- APPCC (HACCP)3ª parte: El sistema de gestión de calidad y la seguridad alimentaria4ª parte: Normas relativas a las instalaciones5ª parte: Control del producto6ª parte: Control de procesos7ª parte: Personal8ª parte: Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente9ª parte: Requisitos aplicables a los productos mercadeadosTalleres. Casos Reales. Auditoría. Determinación de zonas de riesgos.







PROGRAMA

MÓDULO III	CONTENIDO
<p>ELABORACIÓN DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA Y FRAUDE ALIMENTARIO (EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD, AMENAZAS Y RIESGOS)</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado</p> <p> Domingo 8 de Marzo, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">☑ Requisitos de norma GFSI relacionadas a Defensa alimentaria y Fraude alimentario☑ Evaluación de vulnerabilidades, adulteraciones y amenazas.☑ Evaluación de riesgos☑ Diseño e implementación de planes de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria.☑ Seguimiento de la efectividad del plan de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria☑ Talleres
MÓDULO IV	CONTENIDO
<p>FORMACIÓN DE AUDITOR LÍDER EN SISTEMA INTEGRADOS DE GESTIÓN, GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS BASADO EN LA NORMA ISO 19011</p> <p> Ing. Carlos Rojas Cienfuegos</p> <p> Sábado 14 de Marzo, 2026 Domingo 15 de Marzo, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">☑ El Proceso de Auditoría. Características y Principios de una auditoría ¿Cómo prepararse para una auditoría? El Auditor y el Auditado Términos y definiciones del Proceso de Auditoría Tipos de Auditoría Programa de Auditoría Preparación de la Auditoría: recursos, responsabilidades y procedimiento Definición del Objetivo, Alcance y Criterios de la Auditoría☑ Preparación del Plan de Auditoría Selección de Auditores Ejecución de la Auditoría: -Revisión de la documentación -Reunión de Apertura -Entrevista con los auditados: Comportamientos y Tácticas del Auditor y el Auditado. -Inspección y Recolección de la información: Entrevistas, revisión de documentos, registros, entre otras fuentes. -¿Qué evaluar en una Auditoría? -¿Cómo manejar una Auditoría? Funciones, Responsabilidades,☑ Hallazgos de la Auditoría No Conformidades: Tipos y Redacción Preparación de las conclusiones de la Auditoría Reunión de Cierre de la Auditoría SAC: Solicitud de la acción correctiva y su seguimiento
MÓDULO V	CONTENIDO
<p>INTERPRETACIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA ISO/IEC 17020 PARA DIFERENTES TIPOS DE ORGANISMOS QUE REALIZAN LA INSPECCIÓN</p> <p> Ing. Milthon Ramirez</p> <p> Sábado 21 de Marzo, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">☑ INTRODUCCIÓN☑ OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN☑ REFERENCIAS NORMATIVAS☑ TÉRMINOS Y DEFINICIONES☑ REQUISITOS GENERALES☑ REQUISITOS RELATIVOS A LA ESTRUCTURA☑ REQUISITOS RELATIVOS A LOS RECURSOS☑ REQUISITOS DE LOS PROCESOS☑ REQUISITOS RELATIVOS AL SISTEMA DE GESTION









PROGRAMA

MÓDULO VI	CONTENIDO
<p>INSPECCIÓN Y MUESTREO DE ALIMENTOS BASADO EN LAS NORMAS ISO 2859-2, NTP 700.002 Y OTRAS NORMAS DE MUESTREO</p> <p> Ing. Milthon Ramirez Domingo 22 de Marzo, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">✔ Muestreo y tipos de muestreo.✔ Planes de muestreo✔ Aceptación y rechazo✔ Principios Fundamentales del muestreo✔ Normas de muestreo: ISO 2859-1✔ Seguimiento y Verificación✔ Inspección por atributos✔ Inspección por variables✔ Niveles de Calidad✔ No conformidades. Clasificación✔ Aplicación de la norma de muestreo ISO 2859-1✔ NTP 700.002 y otras normas de muestreo✔ Taller: Uso de Tablas de Muestreo
<p>MÓDULO VII</p> <p>GESTIÓN DEL RIESGO BASADO EN LA ISO 31000 E ISO 31010</p> <p> Ing. Carlos Rojas Cienfuegos Sábado 28 de Marzo, 2026</p>	<p>CONTENIDO</p> <ul style="list-style-type: none">✔ Qué es el riesgo: definiciones.✔ Principios del ISO 31000:2018.✔ Marco de referencia del ISO 31000:2018.✔ Los sistemas de gestión y su relación con el riesgo.✔ Amenazas y vulnerabilidades.✔ Proceso de evaluación del riesgo según el ISO 31000:2018.✔ ISO 31010 - TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DEL RIESGO
<p>MÓDULO VIII</p> <p>HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD PARA LA MEJORA CONTINUA</p> <p> Ing. Carlos Rojas Cienfuegos Domingo 29 de Marzo, 2026</p>	<p>CONTENIDO</p> <ul style="list-style-type: none">✔ Herramientas para la evaluación de las causas de las no conformidades.✔ Diagrama de Pareto✔ Ishikawa.✔ Los 5 porque✔ Check list✔ Histogramas✔ Gráficos de control
<p>MÓDULO IX</p> <p>ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL (ANAQUEL) POR MÉTODOS ACELERADOS, SENSORIALES Y EN TIEMPO REAL</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado Sábado 11 de Abril, 2026 Domingo 12 de Abril, 2026</p>	<p>CONTENIDO</p> <p>Pruebas aceleradas:</p> <ul style="list-style-type: none">✔ Introducción al deterioro de los alimentos, mecanismo y factores que influyen✔ Cinética de Deterioro de los Alimentos, reacciones de Orden Cero y primer Orden,✔ Determinación de los parámetros cinéticos Ea y K.✔ Diseño experimental para la estimación de la vida en anaquel✔ Métodos sensoriales aplicados al estudio de vida útil✔ Pruebas Aceleradas aplicando diversos factores✔ Casos prácticos de elaboración de una propuesta de informes de estudios de vida útil <p>Pruebas a Tiempo Real:</p> <ul style="list-style-type: none">✔ Elaboración de las pruebas a tiempo real.✔ Parámetros a evaluar durante la prueba a tiempo real.✔ Determinación del tiempo de la evaluación.✔ Análisis sensorial, análisis de indicadores de alteración microbiológicos y fisicoquímicos.✔ Elaboración del Informe de Vida útil a tiempo real y ejemplo de casos presentados en embutidos, menestras, pescados congelados, etc.



PROGRAMA

MÓDULO X	CONTENIDO
<p>SISTEMAS DE GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS PARA ENVASES Y EMBALAJES. BRCGS PACKAGING V.6. PLAN HARA</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado</p> <p> Sábado 18 de Abril, 2026 Domingo 19 de Abril, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">✔ Compromiso del equipo directivo y mejora continua✔ Gestión de peligros y riesgos (Plan HARA)✔ Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria✔ Normas relativas a las instalaciones✔ Control de productos y procesos✔ Personal✔ Requisitos para productos comercializados
MÓDULO XI	CONTENIDO
<p>INTERPRETACION DE LA NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS V.8 Y CODIGO SQF (SAFETY QUALITY FOOD) V.9</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado</p> <p> Sábado 25 de Abril, 2026</p>	<ul style="list-style-type: none">✔ Norma de Seguridad Alimentaria IFS V. 8✔ Código SQF (SAFETY QUALITY FOOD) V.9
MÓDULO XII	CONTENIDO
<p>ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS: MERCADO NACIONAL, EE. UU Y EUROPEO</p> <p> Dr. Daniel Rojas Hurtado</p> <p> Domingo 26 de Abril de 2026 Sábado 2 de Mayo de 2026</p>	<p>PARTE 1. NORMATIVA OBLIGATORIA Y REQUISITOS PARA ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS</p> <p>1.1 Definiciones y Conceptos generales. 1.2 Importancia de la revisión del etiquetado 1.3 Normas de carácter obligatorio 1.4 Requisitos obligatorios para el Etiquetado de Alimentos. 1.5 Trazabilidad (rastreadabilidad) de alimentos. Decreto legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos 1.6 Codex Alimentarius. Etiquetado de los alimentos</p> <p>PARTE 2. INTERPRETACIÓN Y ADECUACIÓN AL MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS EN ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>2.1 Modificación al Manual de Advertencias Publicitarias en el Etiquetado de Alimentos. 2.2 Advertencias Nutricionales en Etiquetado de Alimentos Envasados. DS N° 012-2018-SA - Del rotulado alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas y/o contiene grasas trans. 2.3 Adecuación al manual de advertencias publicitarias.</p> <p>PARTE 3. FALSA PUBLICIDAD Y ERRORES COMUNES DETECTADOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDUSTRIALIZADOS</p> <p>3.1 Definición y conceptos generales. 3.2 Cómo evitar errores en el etiquetado. 3.3 Análisis de la ley N° 29751 - Código de protección y defensa del consumidor.</p> <p>PARTE 4. NORMATIVA Y REQUISITOS OBLIGATORIOS EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA EXPORTAR A EE.UU. y EUROPA</p> <p>4.1 Normas y Requisitos de Etiquetado de Alimentos envasados para exportar a EE. UU.; según la FDA. 4.2 Nueva Normativa Europea.</p>

XIII. SEMINARIO DEL TRABAJO FINAL

XIV. EXPOSICIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)

XV. PRESENTACIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)



PROGRAMA

Dr. Mg. Sc. Ing. DANIEL ROJAS HURTADO



Doctor en Ciencias de la Educación. Maestría en Tecnología de Alimentos. Ingeniero Pesquero. Actual Docente de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Representante del Gobierno Peruano en la 24° Reunión del Comité del CODEX ALIMENTARIUS sobre Pescado y Productos Pesqueros, celebrado en Alesund, Noruega (<http://www.fao.org/docrep/meeting/005/x7603e/x7603e0k.htm#bm20.1>). Ha participado en la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad en diversas Empresas exportadoras de alimentos en todo el Perú. Ha trabajado como Jefe de Planta (Producción), Superintendente y Gerente de Producción en diferentes Fábricas Exportadoras en las ciudades del Lima, Callao, Chimbote, Piura, Pisco y Chincha por más de 30 años de experiencia. Expositor permanente de los Cursos HACCP, BPM, SSOP (POES), ISO 9001, BRCGS FOOD SAFETY, BRCGS PACKAGING, IFS, SQF, ISO 22000 y FSSC 22000, en la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) y en otras Universidades del país (Piura, Trujillo, Callao, Chimbote, Huánuco, Huancayo, Cuzco, Ayacucho, etc.). Dicta cursos en gestión, calidad e inocuidad alimentaria y es “Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI)” con cursos en Perú y Uruguay e “Instructor Líder (LI)” ya que ha completado exitosamente los cursos del FSPCA y se encuentra calificado para brindar entrenamiento en Controles Preventivos para Consumo Humano según las últimas regulaciones de FDA. Auditor de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad.

Ing. CARLOS ROJAS CIENFUEGOS



Ing. Agroindustrial con más de 10 años de experiencia profesional. Cuenta con ESPECIALIZACIÓN EN “IMPLEMENTACIÓN Y AUDITORÍA DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN EN CALIDAD, AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y RIESGOS: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 17025, ISO 19011, ISO 26000, ISO 31000, ISO 50001, OHSAS 18001, LEY 30222, LEY 29783”. Gerente de Operaciones en CONSULTORÍA E INGENIERÍA TQI EIRL. Auditor y Consultor a nivel nacional para diferentes instituciones públicas y privadas. Docente invitado en la OEPS de la UNALM, UNS, CIP, CBP, etc.

Mg. Ing. MILTON RAMIREZ PUMARICRA

Ingeniero Agroindustrial (UNS), con más de 20 años de experiencia realizando inspecciones y Auditorías externas en el rubro alimentario a nivel nacional. Con Maestría en Gerencia de Empresas Agropecuarias y Pesqueras en la UNS, con especialización en Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos ISO 22000 en la UNALM.



REQUISITOS:

Los interesados en participar del programa deberán cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- ✓ Con estudios universitarios o técnicos completos: Constancia de egresado o copia del grado de bachiller o título profesional según sea el caso.
- ✓ Estudiantes universitarios: Constancia del centro de estudios que acredite estar en el último año de estudios.
- ✓ Público en general con experiencia.

DURACIÓN Y HORARIO



La Especialización está formado por 15 Módulos con un total de 264 horas Certificables (132 hr clases presenciales – 66 hr trabajo Final especialización – 66 hr talleres y exámenes virtuales).

Días de Clases (Virtual): sábados de 17:00 p.m. a 22:00 p.m. y Domingos de 8:00 a.m a 13:00 horas.

Evaluaciones, Foro, Chat y Trabajos encargados según la disponibilidad del alumno (Plataforma Virtual con acceso las 24 del día) con asistencia técnica por el Ing. Sistemas, el profesor del Módulo respectivo y el Coordinador de la Especialización. Además, el alumno realizará trabajos grupales y el Trabajo Final.

METODOLOGÍA



Clases teóricas con desarrollo de talleres. Asimismo, trabajo a encargados para ser desarrollados en casa en forma individual y/o grupal dependiendo del docente del curso. Se combinará la exposición teórica con soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes en plataforma virtual ZOOM.

INVERSIÓN

CUATRO MODALIDADES DE PAGO:

- ✓ **PAGO AL CONTADO (Único pago)**
Pago en una sola cuota el total del curso: S/. 1,000.00
- ✓ **PAGO EN CUOTAS**
2 cuotas mensuales de: S/ 600
(Pago total de S/. 1,200)
- ✓ **PRONTO PAGO HASTA 7 de FEBRERO de 2026** MONTO UNICO DE S/. 900.00

PROCESO DE MATRICULA

Realizar el depósito en cualquiera de siguientes cuentas de la **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO – UNALM:**

BCP SOLES 191-0031059-0-26 CCI 002-191-000031059026-50
BBVA 0011-0661-0100058124 CCI 011-661-000100058124-67

RUC: 20101259014 - FUNDACION PARA EL DESARROLLO AGRARIO

2. Enviar copia del depósito o transferencia y sus datos a los siguientes correos:

cursos_fape@lamolina.edu.pe ueups_fape@lamolina.edu.pe

- a) Nombre del curso por el que ha realizado el pago
- b) Nombre y apellidos completos, DNI, N° de Celular
- c) Indicar si desea boleta o factura para su comprobante de pago

3. Se le enviará una respuesta por correo confirmando su reservación

INFORMES E INSCRIPCIONES



UNIDAD DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y PROYECCIÓN SOCIAL
FACULTAD DE PESQUERÍA – Oficina N° 9
Av. La Molina s/n La Molina (Puerta Peatonal 1 de la Universidad).

☎ +51 947 240 386 (Asistente UEUPS)

☎ +51 946 228 550 (Daniel)

✉ cursos_fape@lamolina.edu.pe ✉ ueups_fape@lamolina.edu.pe