FACULTAD DE PESQUERÍA

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
LA MOLINA

ESCANEA

# ESPECIALIZACION EN INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD Y FORMACIÓN COMO AUDITOR LIDER EN ISO 9001:2026, ISO 22000, FSSC 22000 V.7, ISO 17020:2026, ISO 2859, ISO 19011:2026 Y NORMAS GFSI: BRCGS FOOD SAFETY V.9, HACCP , BRCGS PACKAGING MATERIALS V.7, PLAN HARA, IFS FOOD Y SQF Y ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL



**Del 2 de Enero al 3 de Abril del 2027**

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

312 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 DOS CERTIFICADOS A NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA:**

- Certificado en: "ESPECIALIZACION EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDA DE INOCUIDAD ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 V.7, ISO 17020, ISO 2859, ISO 19011:2026 Y NORMAS GFSI: BRCGS FOOD SAFETY V.9, PLAN HACCP, , BRCGS PACKAGING MATERIALS V.7, PLAN HARA, IFS FOOD Y SQF. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS. FORMACIÓN DE AUDITORES E INSPECTORES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD, AUTENTICIDAD, LEGALIDAD Y SOSTENIBILIDADL", con 312 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 19011:2026", con 30 horas.

Para acceder a los reconocimientos el participante deberá:

Aprobar nota mínima de 14 (Certificado con la palabra de APROBACION) 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:

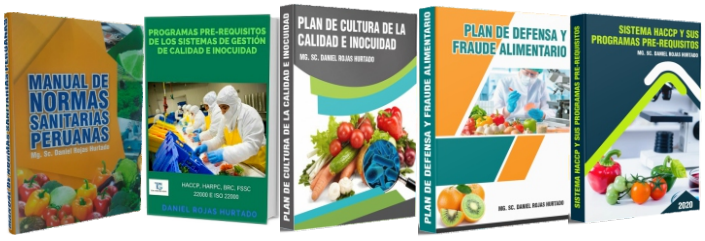
**SISTEMA HACCP Y SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS**

**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 GESTION 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 |
|---|---|
| **GESTIÓN POR PROCESOS**<br>**Ing. César Montoya**<br>**Sábado 2 de Enero 2027** | ✔ Definición de Procesos<br>✔ Tipos de Procesos: Modelo EFQM, Modelo de M. Porter, modelo ISO 9001<br>✔ Descripción de un Proceso<br>✔ Gestión por Procesos<br>✔ Identificación de los procesos de una organización<br>✔ TALLER: Mapa de Procesos<br>✔ Planificación del Proceso.<br>✔ Implementación del Proceso.<br>✔ Medición y Análisis del Proceso.<br>✔ Acción preventiva/correctiva y mejora del Proceso.<br>✔ TALLER: Fichas de Procesos |

| MÓDULO II | CONTENIDO |
|---|---|
| **INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2026**<br>**Ing. Carlos Rojas Cienfuegos**<br>**Domingo 3 de Enero 2027**<br>**Sábado 9 de Enero 2027**<br>**Domingo 10 de Enero 2027** | ✔ Introducción<br>✔ El Anexo SL y su estructura<br>✔ Cambios clave en ISO 9001:2015<br>✔ Clausulas 1 a 3:<br>✔ Objeto y campo de aplicación<br>✔ Referencias normativas<br>✔ Términos y De iniciones<br>✔ Clausula 4: Contexto de la Organización<br>✔ Cláusula 5: Liderazgo<br>✔ Cláusula 6: Planificación<br>✔ Cláusula 7: Apoyo<br>✔ Clausula 8: Operación<br>✔ Clausula 9: Evaluación del Desempeño<br>✔ Clausula 10: Mejora<br>✔ Talleres.<br>✔ Casos reales de implementación. |

# PROGRAMA

| MÓDULO III | CONTENIDO |
|---|---|
| **ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 V.7 E ISO 22000 Y DE SUS PROGRAMAS PRE-REQUISITOS**<br><br>**Ing. Carlos Rojas Cienfuegos**<br>**Sábado 16 de Enero 2027**<br>**Domingo 17 de Enero 2027** | PARTE 1: INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 V6<br>- Sistemas de inocuidad alimentaria.<br>- Términos y definiciones.<br>- Estructura de FSSC 22000<br>- Alcance y categorías / sectores de alimentos.<br>- Proceso de certificación y para auditorías (incluida las remotas).<br><br>PARTE 2: Requisitos de la norma ISO 22000<br>- Estándar FSSC 22000 y la Norma ISO 22000<br>- Ámbito de aplicación, estructura, finalidad, aplicación.<br>- Contexto de la organización.<br>- Responsabilidad de la Dirección.<br>- Ejercicio: contexto y partes interesadas.<br>- Planificación. -Ejercicio: riesgos.<br>- Gestión de los recursos.<br>- Planificación y realización de productos inocuos.<br>- Seguimiento, medición, análisis. - Mejora.<br>- Ejercicio: aplicación de requisitos de norma ISO 22000<br><br>PARTE 3: Pre-requisitos para inocuidad alimentaria ISO/TS 22002-1: manufactura de alimentos<br>- Ámbito de aplicación, estructura del Estándar, finalidad, aplicación.<br>- Relación entre la Norma ISO 22000 e ISO/TS-22002-1.<br>- Alcance y referencias normativas. -Términos y definiciones.<br>- Revisión de requisitos para PPR.<br><br>PARTE 4: Requisitos adicionales de FSSC 22000<br>- Gestión de servicios y compra de materiales.<br>- Etiquetado de producto.<br>- Defensa de alimentos: Evaluación de amenazas y plan de mitigación.<br>- Prevención del fraude alimentario: Evaluación de vulnerabilidad y plan de mitigación.<br>- Manejo de alérgenos.<br>- Monitoreo ambiental.<br>- Formulación de productos. - Transporte y entrega.<br>- Bodegas y almacenamiento (nuevo).<br>- Control de peligros y medidas para prevenir contaminación cruzada Verificación de PPR (nuevo).<br>- Desarrollo de producto<br>- Estado de salud<br>- Requisitos para organizaciones con certificación multisitio. |

| MÓDULO IV | CONTENIDO |
|---|---|
| **INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRCGS FOOD SAFETY V.9 PARA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**<br><br>**Dr. Daniel Rojas Hurtado**<br>**Sábado 23 de Enero 2027**<br>**Domingo 24 de Enero 2027**<br>**Sábado 30 de Enero 2027** | I. ANTECEDENTES Y DETALLES ACERCA DE LA NORMA<br>Introducción<br>Qué son las Normas BRCGS?<br>Historia<br>Alcance de la Norma y alcance de certificación<br>II. REQUISITOS DE LA NORMA<br>1ª parte: Compromiso del equipo directivo y mejora continua<br>2ª parte: El Plan de seguridad Alimentaria- APPCC (HACCP)<br>3ª parte: El sistema de gestión de calidad y la seguridad alimentaria<br>4ª parte: Normas relativas a las instalaciones<br>5ª parte: Control del producto<br>6º parte: Control de procesos<br>7ª parte: Personal<br>8ª parte: Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente<br>9ª parte: Requisitos aplicables a los productos mercadeados<br>Talleres. Casos Reales. Auditoria. Determinación de zonas de riesgos. |

# PROGRAMA

| MÓDULO V | CONTENIDO |
|---|---|
| **ELABORACIÓN DEL PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA Y FRAUDE ALIMENTARIO (EVALUACIÓN DE LA VULNERABILIDAD, AMENAZAS Y RIESGOS) SEGÚN NORMAS GFSI Y FDA**<br>**Dr. Daniel Rojas Hurtado**<br>**Domingo 31 de Enero de 2026** | ✔ Requisitos de norma GFSI relacionadas a Defensa alimentaria y Fraude alimentario<br>✔ Evaluación de vulnerabilidades, adulteraciones y amenazas.<br>✔ Evaluación de riesgos<br>✔ Diseño e implementación de planes de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria.<br>✔ Seguimiento de la efectividad del plan de mitigación de Fraude alimentario y de defensa alimentaria<br>✔ Talleres |

| MÓDULO VI | CONTENIDO |
|---|---|
| **INTERPRETACIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA ISO/IEC 17020:2026 PARA DIFERENTES TIPOS DE ORGANISMOS QUE REALIZAN LA INSPECCIÓN**<br>**Ing. Milthon Ramirez**<br>**Sábado 6 de Febrero de 2027** | ✔ INTRODUCCIÓN<br>✔ OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN<br>✔ REFERENCIAS NORMATIVAS<br>✔ TÉRMINOS Y DEFINICIONES<br>✔ REQUISITOS GENERALES<br>✔ REQUISITOS RELATIVOS A LA ESTRUCTURA<br>✔ REQUISITOS RELATIVOS A LOS RECURSOS<br>✔ REQUISITOS DE LOS PROCESOS<br>✔ REQUISITOS RELATIVOS AL SISTEMA DE GESTION |

| MÓDULO VII | CONTENIDO |
|---|---|
| **INSPECCION Y MUESTREO DE ALIMENTOS BASADO EN LAS NORMAS ISO 2859-2, NTP 700.002 Y OTRAS NORMAS DE MUESTREO**<br>**Ing. Milthon Ramirez**<br>**Domingo 7 de Febrero de 2027** | ✔ Muestreo y tipos de muestreo.<br>✔ Planes de muestreo<br>✔ Aceptación y rechazo<br>✔ Principios Fundamentales del muestreo<br>✔ Normas de muestreo: ISO 2859-1<br>✔ Seguimiento y Verificación<br>✔ Inspección por atributos<br>✔ Inspección por variables<br>✔ Niveles de Calidad<br>✔ No conformidades. Clasificación<br>✔ Aplicación de la norma de muestreo ISO 2859-1<br>✔ NTP 700.002 y otras normas de muestreo<br>✔ Taller: Uso de Tablas de Muestreo |

# PROGRAMA

| MÓDULO VIII | CONTENIDO |
|---|---|
| **FORMACIÓN DE AUDITOR LÍDER EN SISTEMA INTEGRADOS DE GESTIÓN, GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS BASADO EN LA NORMA ISO 19011:2026**<br><br>**Ing. Carlos Rojas Cienfuegos**<br>**Sábado 13 de Febrero de 2027**<br>**Domingo 14 de Febrero de 2027** | ● El Proceso de Auditoría.<br>Características y Principios de una auditoria<br>¿Cómo prepararse para una auditoría? El Auditor y el Auditado<br>Términos y definiciones del Proceso de Auditoria<br>Tipos de Auditoria<br>Programa de Auditoria<br>Preparación de la Auditoría: recursos, responsabilidades y procedimiento<br>Definición del Objetivo, Alcance y Criterios de la Auditoria<br><br>● Preparación del Plan de Auditoria<br>Selección de Auditores<br>Ejecución de la Auditoría:<br>-Revisión de la documentación<br>-Reunión de Apertura<br>-Entrevista con los auditados: Comportamientos y Tácticas del Auditor y el Auditado.<br>-Inspección y Recolección de la información: Entrevistas, revisión de documentos, registros, entre otras fuentes.<br>-¿Qué evaluar en una Auditoría?<br>-¿Cómo manejar una Auditoría? Funciones, Responsabilidades,<br><br>● Hallazgos de la Auditoria<br>No Conformidades: Tipos y Redacción<br>Preparación de las conclusiones de la Auditoria<br>Reunión de Cierre de la Auditoria<br>SAC: Solicitud de la acción correctiva y su seguimiento |

| MÓDULO IX | CONTENIDO |
|---|---|
| **GESTIÓN DEL RIESGO BASADO EN LA ISO 31000 E ISO 31010**<br><br>**Ing. Carlos Rojas Cienfuegos**<br>**Sábado 20 de Febrero de 2027** | ● Qué es el riesgo: definiciones.<br>● Principios del ISO 31000:2018.<br>● Marco de referencia del ISO 31000:2018.<br>● Los sistemas de gestión y su relación con el riesgo.<br>● Amenazas y vulnerabilidades.<br>● Proceso de evaluación del riesgo según el ISO 31000:2018.<br>● ISO 31010 - TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DEL RIESGO |

| MÓDULO X | CONTENIDO |
|---|---|
| **HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD PARA LA MEJORA CONTINUA**<br><br>**Ing. Carlos Rojas Cienfuegos**<br>**Domingo 21 de Febrero de 2027** | ● Herramientas para la evaluación de las causas de las no conformidades.<br>● Diagrama de Pareto<br>● Ishikawa.<br>● Los 5 porque<br>● Check list<br>● Histogramas<br>● Gráficos de control |

# PROGRAMA

| MÓDULO XI | CONTENIDO |
|---|---|
| **ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL (ANAQUEL) POR MÉTODOS ACELERADOS, SENSORIALES Y EN TIEMPO REAL**<br><br>**Dr. Daniel Rojas Hurtado**<br>**Sábado 27 de Febrero de 2027**<br>**Domingo 28 de Febrero de 2027** | Pruebas aceleradas:<br>✔ Introducción al deterioro de los alimentos, mecanismo y factores que influyen<br>✔ Cinética de Deterioro de los Alimentos, reacciones de Orden Cero y primer Orden,<br>✔ Determinación de los parámetros cinéticos Ea y K.<br>✔ Diseño experimental para la estimación de la vida en anaquel<br>✔ Métodos sensoriales aplicados al estudio de vida útil<br>✔ Pruebas Aceleradas aplicando diversos factores<br>✔ Casos prácticos de elaboración de una propuesta de informes de estudios de vida útil<br><br>Pruebas a Tiempo Real:<br>✔ Elaboración de las pruebas a tiempo real.<br>✔ Parámetros a evaluar durante la prueba a tiempo real.<br>✔ Determinación del tiempo de la evaluación.<br>✔ Análisis sensorial, análisis de indicadores de alteración microbiológicos y fisicoquímicos.<br>✔ Elaboración del Informe de Vida útil a tiempo real y ejemplo de casos presentados en embutidos, menestras, pescados congelados, etc. |

| MÓDULO XII | CONTENIDO |
|---|---|
| **BRCGS PACKAGING MATERIALS V. 7. PLAN HARA.**<br><br>**Dr. Daniel Rojas Hurtado**<br>**Sábado 6 de Marzo de 2027**<br>**Domingo 7 de Marzo de 2027** | ✔ Compromiso del equipo directivo y mejora continua<br>✔ Gestión de peligros y riesgos (Plan HARA)<br>✔ Sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria<br>✔ Normas relativas a las instalaciones<br>✔ Control de productos y procesos<br>✔ Personal<br>✔ Requisitos para productos comercializados |

| MÓDULO XIII | CONTENIDO |
|---|---|
| **INTERPRETACION DE LA NORMA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IFS Y CODIGO SQF (SAFETY QUALITY FOOD)**<br><br>**Dr. Daniel Rojas Hurtado**<br>**Sábado 13 de Marzo de 2027** | ✔ Norma de Seguridad Alimentaria IFS<br>✔ Código SQF (SAFETY QUALITY FOOD) |

# PROGRAMA

| MÓDULO XIV | CONTENIDO |
|---|---|
| **TRAZABILIDAD (RASTREABILIDAD) RETIRO Y RECUPERACIÓN (RECALL) DE PRODUCTO**<br><br>Dr. Daniel Rojas Hurtado<br>Domingo 14 de Marzo de 2027 | ·Conceptos de trazabilidad (rastreabilidad)<br>·Tipo de trazabilidad (rastreabilidad)<br>·Identificación y trazabilidad<br>·Retiro y recuperación de alimentos.<br>·Clases de retiro.<br>·Elaboración del Plan de Rastreabilidad (Trazabilidad)<br>·Elaboración del Procedimiento de retiro y recuperación<br>·Simulacros y ejercicios de trazabilidad y retiro de productos |

| MÓDULO XV | CONTENIDO |
|---|---|
| **GESTIÓN DE CRISIS (INCIDENTES) Y GESTIÓN DE ALERGENOS ALIMENTARIOS**<br><br>Dr. Daniel Rojas Hurtado<br>Sábado 20 de Marzo de 2027 | ·Definición de alérgenos alimentarios e intolerancia<br>·Programa o Procedimiento de control de alérgenos<br>·Gestión de alérgenos<br>·Análisis de riesgos de alérgenos<br>·Gestión de crisis |

## XVI. SEMINARIO DEL TRABAJO FINAL

## XVII. EXPOSICIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)

## XVIII. PRESENTACIÓN DEL TRABAJO FINAL (GRUPAL)

# PLANA DOCENTE



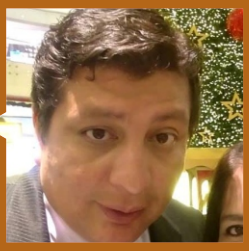


## Dr. DANIEL ROJAS HURTADO

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

## Ing. CÉSAR MONTOYA CAMPAÑA

Ing. Industrial. MBA en Sistemas Integrados de Gestión -UVM (Chile), Postgrado en SIG (UL). Analista de Sistemas de Gestión de Calidad-PUCP. Auditor Lider Internacional Trinorma en ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001 (IRCA RABQSA). Asesor de la dirección general de calidad en el MIDIS. Consultor en sistemas de gestión en la empresa BUREAU VERITAS. Jefe de Gestión de Calidad, S&SO y Medio Ambiente en PROMELSA.



# PLANA DOCENTE



## 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

## 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 18 Módulos con un total de 312 horas Certificables (156 horas clases vía zoom – 78 horas trabajo encargado que dejará cada docente en su respectivo módulos como talleres y exámenes – 78 horas Trabajo final de la Especialización que el participante realizará en forma grupal aplicando las normas aprendidas).

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 técnico de Sistemas, el profesor del Módulo respectivo y el Coordinador de la Especialización y la coordinación académica).

## 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)**
- **CORPORATIVO:**
  **Hasta 3 participantes c/u paga: S/ 900.00**
- **PRONTO PAGO, ES DECIR SI USTED SE MATRICULA HASTA EL 20 DE DICIEMBRE DEL 2026**
  **SOLO PAGA UN MONTO ÚNICO DE S/. 900.00 POR TODA LA ESPECIALIZACIÓN.**

## 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).
Por el momento la atención es sólo en forma remota y puede comunicarse a los siguientes números:

**+51 947 240 386 (Asistente UEUPS)**
**+51 946 228 550 (Daniel)**

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