



Universidad Nacional de Juliaca

"AÑO DE LA ESPERANZA Y LA RECUPERACIÓN DE LA DEMOCRACIA"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO

N° 817-2026-CU-UNAJ

Juliaca, 29 de septiembre de 2026

VISTOS:

Carta N° 000404-2026-UNAJ/EPIIA de fecha 10 de septiembre de 2026; Carta N° 000860-2026-UNAJ/FIPI de fecha 10 de septiembre de 2026; Informe Técnico N° 000078-2026-UNAJ/UP de fecha 15 de septiembre de 2026; Informe N° 000165-UNAJ/UPM de fecha 24 de septiembre de 2026; Informe N° 000165-UNAJ/UPM de fecha 24 de septiembre de 2026; Informe N° 000288-UNAJ/OPP de fecha 24 de septiembre de 2026; Informe Legal N° 000667-2026-UNAJ/OAJ de fecha 25 de septiembre de 2026; Acuerdo de Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario de 29 de septiembre de 2026; y;

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 18° prevé que cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico, y el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que la referida autonomía inherente a las Universidades, se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica las organizaciones de su sistema académico, económico y administrativo, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y aplicar sus fondos con la responsabilidad que impone la Ley;

Que, conforme a lo establecido en el artículo 8 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que se ejerce de conformidad con lo establecido en la constitución, la acotada ley y demás normativa aplicable, autonomía que se manifiesta en los regímenes: normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico;

Que, con Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N° 638-2024-CCO-UNAJ, resuelve aprobar la Directiva para la Elaboración de Planes de Trabajo en la Universidad Nacional de Juliaca, la misma que es de alcance a todas las unidades de organización de la Universidad Nacional de Juliaca involucradas en la formulación, aprobación, ejecución y evaluación de Planes de Trabajo; por tanto sus disposiciones son válidas para la evaluación de las propuestas, además señala: "El plan de trabajo es un instrumento que sirve para ordenar y estructurar la información necesaria para desarrollar una actividad en un tiempo determinado". Se ha verificado que el Plan de Capacitación Docente, cumple con la estructura establecida en esta directiva;

Que, mediante la Resolución de Consejo Universitario N° 103-2025-CU-UNAJ se aprueba el Presupuesto Institucional de Apertura (PIA) para el año fiscal 2026 de la Universidad Nacional de Juliaca, por S/ 43,327,341.00, que registra una reducción en el marco presupuestal de S/ 2,816,152.00, situación que limita la atención de diversos requerimientos;

Que, mediante la Carta N° 000404-2026-UNAJ/EPIIA de fecha 10 de septiembre de 2026 de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias quien solicita Asignación Presupuestal para ejecución del PLAN DE TRABAJO OBTENCIÓN DE REGISTRO SANITARIO DEL PANETON MULTICEREALES UNAJ 2026 EN MERITO A LA RCF-279-2026-CF-FIPI-UNAJ por un monto de S/ 3,207.00;

Que, mediante Carta N° 000860-2026-UNAJ/FIPI de fecha 10 de septiembre de 2026 de la Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales para remitir la CARTA 000404-2026-UNAJ/EPIIA, remitida por la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, con asunto solicito asignación presupuestal para ejecución del plan de trabajo para para la obtención de registro sanitario del Paneton Multicereales UNAJ 2026 en merito a la remito RCF-279-2026-CF-FIPI-UNAJ, para su trámite correspondiente;

Que, mediante el Informe Técnico N° 000078-2026-UNAJ/UP de fecha 15 de septiembre de 2026 de la Unidad de Presupuesto quien CONCLUYE: La entidad cuenta con disponibilidad presupuestal por un monto de S/ 3,207.00, la información contenida en el presente documento, es netamente presupuestal además RECOMIENDA: Ejecutar los recursos de acuerdo con la normativa presupuestaria vigente y bajo el principio de eficiencia del gasto público, A la Facultad de Ingeniería de procesos industriales, que realice las acciones que correspondan a fin de verificar, de manera previa a la aprobación de un plan o documento que genere gasto, la existencia de crédito presupuestario o disponibilidad presupuestal;

Que, mediante el Informe N° 000165-UNAJ/UPM de fecha 24 de septiembre de 2026 de la Unidad de Planeamiento y Modernización quien CONCLUYE: la propuesta del el Plan de Trabajo para la obtención de Registro Sanitario del Panetón Multicereales UNAJ 2026 presentada por la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, se encuentra; Corresponde continuar con el trámite respectivo para su aprobación: Alineada a las funciones establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones (ROF), Articulada al Plan Estratégico Institucional (PEI) 2025-2030, Conforme a las disposiciones establecidas en la Directiva para la Elaboración de Planes de Trabajo de la Universidad Nacional de Juliaca;

Que, mediante el Informe N° 000288-UNAJ/OPP de fecha 24 de septiembre de 2026 de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto quien remite su Opinión Técnica y Presupuestal respecto a la propuesta del Plan de Trabajo (registro sanitario del Paneton Multicereales de la Universidad Nacional de Juliaca quien CONCLUYE: La Oficina de Planeamiento y Presupuesto, conforme a la



RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO

RCU N.º 817-2026 -CU-UNAJ



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
"Universidad Pública de Calidad"

evaluación realizada, remite la propuesta del Plan de Trabajo para la obtención del Registro Sanitario del Panetón Multicereales UNAJ 2026, por encontrarse articulada con el PEI 2025-2030, ROF y Directiva de Planes de Trabajo, además, su ejecución deberá sujetarse al monto presupuestal habilitado, priorizando las actividades indispensables y evitando compromisos que excedan la disponibilidad presupuestaria, conforme a la normativa vigente y además RECOMIENDA: Se recomienda la revisión por parte de la Oficina de Asesoría Jurídica, para que realice su informe jurídico y posterior continuidad de los trámites correspondientes para la aprobación del plan de trabajo;

Que, mediante el Informe Legal N.º 000667-2026-UNAJ/OAJ de fecha 25 de septiembre de 2026 de la Oficina de Asesoría Jurídica quien emite su opinión Legal respecto a la propuesta del Plan de Trabajo (registro Sanitario de Paneton Multicereales de la Universidad Nacional de Juliaca quien CONCLUYE: Se ha verificado que la propuesta del Plan de Trabajo para la obtención de Registro Sanitario del Panetón Multicereales UNAJ 2026, se encuentra formulado conforme a las disposiciones establecidas en la directiva aprobada por Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N.º 638-2024-CCO-UNAJ, resuelve aprobar la Directiva para la Elaboración de Planes de Trabajo en la Universidad Nacional de Juliaca por lo que RESULTA JURÍDICAMENTE PROCEDENTE SU APROBACIÓN y además RECOMIENDA: EMITIR EL ACTO RESOLUTIVO APROBANDO EL Plan de Trabajo para la obtención de Registro Sanitario del Panetón Multicereales UNAJ 2026;

Que, el Pleno del Consejo Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca, en su Sesión Extraordinaria de fecha 29 de septiembre de 2026, luego de la deliberación correspondiente, se acordó por **UNANIMIDAD: APROBAR** el "Plan de Trabajo para la Obtención del Registro Sanitario del Panetón Multicereales de la Universidad Nacional de Juliaca 2026";

De conformidad con el artículo 18º de la Constitución Política del Perú, Ley Universitaria, Ley N.º 30220, y en el Estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – APROBAR el "Plan de Trabajo para la Obtención del Registro Sanitario del Panetón Multicereales de la Universidad Nacional de Juliaca 2026, conforme a los fundamentos expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. - DISPONER que la ejecución del Plan de Trabajo se efectúe conforme al presupuesto y cronograma establecidos en el mismo, observando las disposiciones legales y administrativas aplicables.

ARTÍCULO TERCERO. - NOTIFICAR la presente Resolución a las unidades orgánicas y dependencias correspondientes de la Universidad Nacional de Juliaca, para su conocimiento y cumplimiento.

ARTÍCULO CUARTO: DISPONER que la Oficina de Tecnologías de la Información, publique la presente resolución en el portal institucional de la Universidad Nacional de Juliaca (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, publíquese y cúmplase.



DISTRIBUCIÓN:
RDO
VRA
VRI
DGA
RIFI
OTI
c.c. Arch.
PKCQ





UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNAJ
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Universidad Pública de Calidad



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

PLAN DE TRABAJO



- I. **PLAN DE TRABAJO PARA LA OBTENCIÓN DE REGISTRO SANITARIO DEL PANETÓN MULTICEREALES – UNAJ 2026**



II. INDICE

II. INDICE	4
III. INTRODUCCION.....	5
IV. JUSTIFICACION	5
V. OBJETIVOS.....	5
OBJETIVO GENERAL	5
VI. AMBITO DE APLICACIÓN Y BENEFICIARIOS	6
6.1 AMBITO DE APLICACIÓN	6
6.2 BENEFICIARIOS	7
VII. BASE LEGAL	7
IX. CRONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO	8
X. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO	8



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por ley N° 29074

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Universidad Pública de Calidad

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



III. INTRODUCCION

La Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con el Taller de Panificación ubicado en el Laboratorio de Granos Andinos con Sede Ayabacas, inaugurado el 21 de junio del 2019. La finalidad del Taller de Panificación es realizar actividades académicas, desarrollo de prácticas profesionales, ejecución de proyectos de tesis, investigación en semilleros, desarrollo de proyectos de investigación por docentes y la producción de la línea de panificación.

La Universidad Nacional de Juliaca, a través de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, pretende realizar el trámite de registro sanitario del **Panetón Multicereales UNAJ**, para su libre producción y comercialización en el mercado nacional, cumpliendo con lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA. Es así que se presenta el presente plan de trabajo para la obtención del registro sanitario de dicho producto.

IV. JUSTIFICACION

Para poder comercializar el Panetón Multicereales, es obligatorio disponer de su registro sanitario, lo cual garantiza la inocuidad y seguridad alimentaria en la producción, distribución y comercialización del producto, ofreciendo total seguridad a la población consumidora.

V. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Establecer los procedimientos técnicos, analíticos y administrativos para la obtención del Registro Sanitario del producto **Panetón Multicereales UNAJ** ante la Dirección General de Salud Ambiental y Salud Ocupacional (DIGESA).

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- **Ejecutar Ensayos de Calidad e Inocuidad:** Gestionar los muestreos y análisis microbiológicos y fisicoquímicos del Paletón Multicereales en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL), de acuerdo con los criterios establecidos en la NTS N° 088 - MINSA/DIGESA-V.01 ("Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería").



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por ley N° 29074

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Universidad Pública de Calidad

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

- **Diseñar y Validar el Proyecto de Rotulado:** Elaborar el arte final y contenido técnico de la etiqueta del producto en estricto cumplimiento del **Artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA**, la legislación sobre etiquetado de alimentos (D.L. N° 1304) y las normas vigentes sobre rotulado nutricional.
- **Tramitar la Inscripción Sanitaria en VUCE:** Elaborar y tramitar la Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) mediante la plataforma VUCE para lograr la inscripción oficial del producto en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano de DIGESA.
- **Garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Asegurar que el Taller de Panificación de la EPIIA-UNAJ cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias, trazabilidad y aseguramiento de la calidad exigidas por la autoridad sanitaria competente durante toda la cadena productiva.

VI. AMBITO DE APLICACIÓN Y BENEFICIARIOS

El presente plan de trabajo es de aplicación obligatoria e integral en los siguientes ámbitos:

6.1 AMBITO DE APLICACIÓN

6.1.1 Ámbito Geográfico e Institucional:

- Instalaciones del **Taller de Panificación**, ubicado en el **Laboratorio de Granos Andinos – Sede Ayabacas** de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ).

6.1.2 Ámbito de Procesos Operativos y Productivos:

- Comprende todas las etapas del flujo técnico del **Panetón Multicereales UNAJ**: formulación, selección y recepción de materias primas/insumos, mezclado, amasado, fermentación, horneado, enfriado, empaque, rotulado y almacenamiento.

6.1.3 Ámbito Administrativo y Legal:

- Abarca las gestiones coordinadas entre la Dirección de la **Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias (EPIIA)**, los laboratorios analíticos acreditados por INACAL y la **Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)** mediante el portal VUCE.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por ley N° 29074

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Universidad Piñón de Calidad

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



6.2 BENEFICIARIOS

6.2.1 Beneficiarios Directos

- **Comunidad Universitaria de la UNAJ:** Estudiantes, docentes y personal administrativo, quienes contarán con un alimento inocuo, nutritivo, estandarizado y con respaldo sanitario oficial para su consumo.
- **Estudiantes de la EPIIA - UNAJ:** Alumnos de pregrado que consolidarán su formación profesional en ingeniería al participar activamente en procesos de estandarización industrial, gestión de inocuidad alimentaria (BPM/HACCP) y tramitación normativa de registros sanitarios.

6.2.2 Beneficiarios Indirectos

- **Población y Consumidores de la Región:** Ciudadanos y consumidores finales que tendrán acceso a un producto regional a base de cereales/granos andinos con alto valor nutricional y plenas garantías de inocuidad alimentaria.
- **Productores Agrícolas Regionales:** Proveedores locales y regionales de granos andinos y cereales, quienes se beneficiarán del incremento en la demanda de insumos para la elaboración continua del Panetón Multicereales.

VII. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, Artículos 91° y 92°.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 28314 y D.S. N° 012-2006-SA (Fortificación de la Harina de Trigo con micronutrientes).
- Decreto Legislativo N° 1304, Ley del Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos.
- Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- NTS N° 088 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería" (R.M. N° 1020-2010/MINSA y modificatoria R.M. N° 225-2016/MINSA).



IX. CRONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	SEMANAS (1 al 8)
Definir: Razón social, RUC, Presentación, Marca, Etiqueta, Formulación y responsable del trámite	Semanas 1 - 4
Preparación de muestra	Semana 5
Análisis fisicoquímico y microbiológico en laboratorio acreditado INACAL	Semanas 6 - 7
Elaboración del proyecto de etiqueta	Semanas 6 - 7
Trámite en VUCE y Obtención de Registro Sanitario	Semana 8

X. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

ACTIVIDAD / CONCEPTO	COSTO REFERENCIAL (S/.)
Trámite para obtención de registro sanitario (Tasa DIGESA) y servicio de registro de marca	515
Análisis físico-químico y microbiológico emitido por laboratorio acreditado por INACAL	2,242.00
Preparación de muestra, envíos por Courier y empaques	350
Gastos operativos	100
TOTAL	S/. 3,207.00



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



ANEXO 1.

PROYECTO ETIQUETA

PROYECTO DE ETIQUETA

NOMBRE DEL PRODUCTO (SEGÚN SU COMPOSICIÓN): PANETÓN

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: PANETÓN RÚSTICO "DON PAN", PANETÓN TRADICIONAL.

MARCA: DON PAN

INGREDIENTES Y ADITIVOS:

ESPONJA: *Pre Mezcla Panetón, agua, azúcar, levadura y sorbato de potasio (SIN 202).

MASA: *Pre Mezcla Panetón, pasas, **frutas confitadas, azúcar, grasa vegetal, agua, yema de huevo, margarina vegetal y ***esencias.

*Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], gluten, azúcar, leche descremada en polvo, emulsionantes (SIN 472e, SIN 471, SIN 481f), sal, almidón modificado (SIN 1414), conservante (SIN 282), estabilizante (SIN 415), sabor artificial (vainilla), edulcorante (SIN 954iv), complejo enzimático (SIN 1100i, SIN 1104, SIN 1102), antioxidante (SIN 300).

**Papaya, azúcar, regulador de acidez (SIN 330), preservantes (SIN 211), colorantes (SIN 124), colorante (SIN 133), colorante (SIN 102), colorante (SIN 110). CONTIENE TARTRAZINA.

***Saborizante líquido compuesto por aceites esenciales, sustancias saborizantes, solventes orgánicos y antioxidantes (SIN 321).

RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE : INVERSIONES ENTREPANES S.A.C.

DIRECCIÓN : MZA. R1 LOTE. 1 COO. AMERICA (ALT. CDRA. 3 DE AV. EL PARQUE) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE MIRAFLORES

RUC : 20565544242

R.S. N° : XXXXX

FECHA DE PRODUCCIÓN : DD/ MM/ AA

FECHA DE VENCIMIENTO : DD/ MM/ AA

LOTE : DD/ MM/ AA - XXX-X

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO: CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

PERIODO DE VIDA UTIL : 5 MESES



CAPITULO II

Del Rotulado

Artículo 116°.- Rotulación

Todo alimento y bebida, para efectos de su comercialización, deberá estar rotulado con arreglo a lo que dispone el presente Reglamento.

Artículo 117°.- Contenido del rotulado.

El contenido del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en la Norma Metroológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados y contener la siguiente información mínima:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el *Codex Alimentarius* o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.





23/3/2020

Etiquetas de Alimentos | Inacal Perú



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

Inicio

Etiquetas de Alimentos

Datos
Principales

Glosario de
Términos

Datos Útiles

- Nombre del alimento.** Deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, ser específico y no genérico. Para evitar que se induzca a error al consumidor debe contener las palabras o frases con respecto a la naturaleza y condición del alimento por ejemplo: salmuera, almibar, entre otras, y la forma de presentación o tratamiento al que ha sido sometido como: deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, entre otras.
- Contenido Neto.** Deberá excluirse el peso de la envoltura, así como cualquier material utilizado para el envasado. Tiene que estar expresado el contenido neto en cifras que sean fácilmente reconocidas:
 - Para líquidos - en Volumen
 - Para sólidos - en Peso
 - Para semisólidos o viscosos - en Peso o Volumen
- Lista de Ingredientes.** Deberán indicarse en orden decreciente. De mayor a menor la proporción de los ingredientes utilizados en la fabricación del alimento.
- Registro Sanitario.** Indica que el producto ha sido aprobado por DIGESA.
- Fecha de Vencimiento.** Se puede encontrar con frases como "Consumir preferentemente antes de...", "F.V.", entre otras.
 - Si la duración mínima de conservación es menor a tres meses, debe decir: día / mes.
 - Si la duración mínima de conservación es mayor a tres meses, debe decir: mes/año.
- Instrucciones para el Uso.** El etiquetado deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo.
- Nombre y Dirección.** Debe visualizarse el nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador. El consumidor deberá encontrar fácilmente los siguientes datos: "fabricado por...", "distribuido por...", "comercializado por...", "importado por..." o "vendido por..."
- Identificación del Lote.** Cada envase deberá llevar grabado de forma indeleble una indicación que permita identificar la fábrica productora y el lote.
- Nombre y Dirección.** Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

ANEXO 2.

COTIZACIÓN DE SERVICIOS DE ANÁLISIS.



F02P01-CM
Versión:02

COTIZACIÓN N°: 24199.02

1. DATOS DEL SOLICITANTE

Razón Social : UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
RUC : 20448261272
Dirección : AV. NUEVA ZELANDIA NRO. 631 URB. LA CAPILLA (A MEDIA CUADRA DE MERCADO SAN LUIS) PUÑO - SAN ROMAN - JULIACA
Atención : CESAR NAPOLEON CHIPANA MAMANI E-mail : CESARCHIPANA93@GMAIL.COM
Teléfono : 951 461 476 Fecha : 2024-07-17

2. DETALLE DEL SERVICIO

Nombre de la Empresa : UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Lugar y Fecha de Recepción de Muestra : INSTALACIONES DEL LABORATORIO INCERLAB PERÚ S.A.C. --
Norma de Muestreo : -- Inspección -- Nivel: -- NCA: --

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 1. PANETÓN
2. PANETÓN

#	Actividad / Parametro	Tipo	Norma / Metodología	Nro. Via / Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
(1)	RECUENTO DE MOHOS	NA	FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A/1998. Revisado 2000. Publicado January 2001 - Chapter 18. 2001. Yeasts, Molds and Mycotoxins. Enumeration of Yeasts and Molds in Food-Dilution Plating Technique. Pour-plate method, DRBC - Agar	1		
(1)	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI (NMP)	NA	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Pág. 139-142, 2da Ed. (1963) Bacterias coliformes. Pruebas de identificación de organismos coliformes: IMVIC.	1		
(1)	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NA	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. January 2001. Chapter 12: A, B, C, D, E. (Rev. March 2016).	1		
(1)	NUMERACIÓN DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	NA	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. January - Chapter	1		
(1)	DETECCIÓN DE SALMONELLA SP	NA	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. March 2022-Chapter 5 items A-E (item E: 1,2,3 a y b,5 y 6).	1	8/ 535.45	8/ 535.45
(1)	BROMATOS	NA	AOAC 956.03 Item A 18th Ed, 2005, Bromates and Iodates in white and whole wheat flour	1		
(1)	ACIDEZ TITULABLE (EXPRESADO EN ÁCIDO LÁCTICO)	NA	NTP 206.013:1981 (revisada el 2021) BIZCOCHOS, GALLETAS, PASTAS Y FIDEOS. Determinación de la acidez.	1		
(1)	HUMEDAD	NA	NTP 206.011: 2018. BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de humedad. 2a Edición	1		
(1)	CENIZAS	NA	NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos - Determinación de Cenizas en Alimentos - Método de prueba	1		
(1)	EMISIÓN DE INFORME DE ENSAYO	NA	--	1		
(2)	SODIO	NA	A.O.A.C. 985.35, C. 50, 20th Edition, 2016. Minerals in Infant Formula, Enteral Products, and Pet Foods	1		
(2)	GRASAS TRANS	NA	NTP 209.011:1996 (revisada el 2016) ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método para determinar la composición de los ácidos grasos por cromatografía de gas	1		
(2)	GRASA SATURADA	NA	AOAC Official Method 996.06, Fat (Total, Saturated and Unsaturated) in Foods. Hydrolytic Extraction Gas Chromatographic Method FirstAction 1996 Revised 2001	1	8/ 1364.55	8/ 1364.55
(2)	AZÚCARES TOTALES	NA	NMX-F-312-1978. Determinación de reductores directos y totales en alimentos.	1		
(2)	EMISIÓN DE INFORME DE ENSAYO	NA	--	1		

SUB TOTAL	S/ 1900.00
IGV 18%	S/ 342.00
TOTAL	S/ 2242.00

A1: Servicio/Ensayo ACREDITADO
A2: Servicio/Ensayo Subcontratado y/o Tercerizado ACREDITADO
NA: Servicio/Ensayo NO ACREDITADO

Observaciones: IERS
- ENVIAR LAS MUESTRAS SIN EXPOSICIÓN AL SOL Y EVITAR LOS GOLPES DURANTE EL TRANSPORTE
Forma de Pago: CONTADO
Cantidad de Muestra: 2.5 KG

3. CONDICIONES DE SERVICIO

INSPECCIONES, CERTIFICACIONES Y LABORATORIOS DEL PERU S.A.C.

Oficina: (011) 727 1710 / Dirección: Calle El Engranaje N° 245, Urb. Ind. La Mila - SMP - Lima / E-mail: info@incerlab.com / Web: www.incerlab.com

Página 1 de 2



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



F02P01-CM
Versión:02

COTIZACIÓN N°: 24199.02

- La presente propuesta tiene una validez de 30 días hábiles contados a partir de la emisión de la cotización.
- Tiempo de entrega: 10 DÍAS, DESPUÉS DEL INGRESO DE LAS MUESTRAS AL LABORATORIO
- Para la ejecución del servicio es necesario la emisión de una Orden de Compra o firma aprobatoria de la cotización.
- Los informes y/o certificados se emiten con sujeción a las Condiciones Generales de Servicio comprendidas por el cliente.

4. INFORMACIÓN DE PAGO

El pago del servicio se puede realizar en efectivo en nuestras oficinas o abonar en la siguiente cuenta:

Cuenta	:	Número Cuenta Corriente BCP Soles: 191-9931889-0-08
		*Cuenta Interbancario CCI BCP Soles: 00219100993188900856
		Número Cuenta Corriente BCP Dólares: 191-9924369-1-59
		*Cuenta Interbancario CCI BCP Dólares: 00219100992436916951

En caso nuestra cotización supere los S/. 700.00, es necesario que el cliente efectúe el pago de la detracción correspondiente.

El monto requerido para el pago de la detracción, corresponde al 12% del monto total cotizado (Incl. IGV).

Este pago deberá efectuarse en nuestra cuenta bancaria, según se detalla a continuación:

Cuenta	:	Número de Cta. de detracción Banco de la Nación Soles: 00-021-073644
--------	---	--

Gregori Antoveli Morante Cornejo
INCERLAB PERU S.A.C.

Nombre: _____
Cargo: _____



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



CONDICIONES GENERALES DE SERVICIO IF04-GG

Fecha: 2019/04/25

Versión: 02

Disposiciones Generales

- INCERLAB PERÚ S.A.C. prestará sus servicios con debido cuidado y capacidad de conformidad con las indicaciones descritas en el contrato del servicio del cliente y confirmados por INCERLAB PERÚ S.A.C. o en ausencia de dichos indicadores, de conformidad con:
 - Los términos de cualquier formato con orden estándar u hoja de especificación estándar de INCERLAB PERÚ S.A.C.; y/o
 - Cualquier estándar comercial, uso o práctica; y/o
 - Los métodos que INCERLAB PERÚ S.A.C. considere adecuados desde el punto de vista técnico, operativo y/o financiero.
- La información contenida en los informes está derivada de los resultados de inspecciones o pruebas llevadas a cabo de acuerdo con las instrucciones del cliente y/o de la evaluación de los resultados hecha por INCERLAB PERÚ S.A.C. en base a estándares técnicos, estándares comerciales o prácticas o cualquier otra circunstancia que INCERLAB PERÚ S.A.C., en su opinión profesional, estime necesaria;
- Si un cliente solicita que INCERLAB PERÚ S.A.C. atienda acerca de cualquier intervención de un tercero, el cliente se compromete a aceptar que la única responsabilidad de INCERLAB PERÚ S.A.C. es encontrarse presente en el momento de la intervención del tercero o confirmar la ocurrencia de la intervención. El cliente acepta que INCERLAB PERÚ S.A.C. no es responsable por la condición o calificación de los aparatos, instrumentos y dispositivos de medidas utilizadas, los métodos de análisis aplicados, las calificaciones, acciones u omisiones por parte del personal de terceros o los resultados del análisis;
- Los resultados de hallazgos expedidos por INCERLAB PERÚ S.A.C. reflejarán los hechos tal como hayan sido registrados por INCERLAB PERÚ S.A.C. en el momento de la intervención únicamente. INCERLAB PERÚ S.A.C. no tiene obligación alguna de referencia o informar los hechos o circunstancias que se salen de las instrucciones específicas recibidas o los parámetros alternativos aplicados;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. puede delegar la ejecución de sus servicios a un subcontratista siempre y cuando el organismo subcontratado contenga el mismo alcance acreditado a subcontratar además deberá informar al cliente de su intención de subcontratar. Si el cliente lo autoriza a INCERLAB PERÚ S.A.C. a utilizar toda la información necesaria al agente o al subcontratista para que puedan llevar a cabo dicha ejecución, así mismo se responsabiliza por el desempeño de su subcontratista, debido a que esta lo evalúa y lo emplea, por tal motivo la empresa es responsable ante el cliente por los ensayos u actividades de inspección subcontratadas que se reportan;
- Si INCERLAB PERÚ S.A.C. recibe documentos que reflejan los compromisos contrarios entre el cliente y otras personas o documentos de otras personas tales como copias o controles de venta, cartas de crédito, conocimientos de embarque, etc., estos se considerarán únicamente como información y de ninguna manera extienden o restringen el alcance de los servicios o las obligaciones aceptadas por INCERLAB PERÚ S.A.C.;
- El cliente acepta que INCERLAB PERÚ S.A.C. al suministrar dichos servicios, no sustituya al cliente o a un tercero en las acciones de sus obligaciones, ni asuma, a brevedad, o pretenda exonerar de un deber del cliente frente a un tercero o de un tercero frente al cliente;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. conserva solo muestras diferentes por un máximo de 3 meses o por un periodo menor al natural de la muestra lo permite y luego estarán a disposición del cliente al cliente por un periodo de 15 días calendario, pasado ese periodo INCERLAB PERÚ S.A.C. deja de asumir responsabilidad por dichas muestras y serán desechadas bajo sus procedimientos internos;
- El cliente puede solicitar la emisión de un Certificado de Inspección a INCERLAB PERÚ S.A.C., siempre y cuando el porcentaje mínimo sea el porcentaje aprobado para la actividad de inspección igual o superior al calificativo BUENO;
- INCERLAB PERÚ S.A.C., entenderá un documento (Informe / certificado), producto del servicio solicitado el cual tendrá validez a nivel internacional con los países firmantes de los acuerdos respectivos, después en el ítem 4.3 del Reglamento General de Acreditación, según lo indicado en el marco de Acuerdos de Reconocimiento Mútuo (ARM);
- INCERLAB PERÚ S.A.C. mantiene en reserva toda la información proveniente de las actividades realizadas por el servicio solicitado, manteniendo la confidencialidad del servicio. Cuando la ley exige que la información sea revelada a terceros, INCERLAB PERÚ S.A.C. usará a conocer al cliente esta información.

Obligaciones del Cliente

El cliente deberá:

- Garantizar que se entregue suficiente información, instrucciones y documentos en el momento oportuno con el fin de facilitar la ejecución de los servicios solicitados;
- Facilitar todo acceso necesario de los representantes de INCERLAB PERÚ S.A.C. a las instalaciones en donde deben prestarse los servicios y tomar todos los pasos necesarios para eliminar o remediar los obstáculos o interrupciones en la prestación de los servicios;
- Suministrar, si fuere del caso, todo el equipo y personal necesario para la prestación de los servicios; El cliente solicitante debe enviar a INCERLAB PERÚ S.A.C. el Manual de BPM, POES, HACCP o como lo denomine con la finalidad de revisar con anticipación este documento (2 días antes), en caso la empresa no lo permita, deberá enviar como mínimo el diagrama del proceso, incluyendo los POC's del producto a inspeccionar;
- Verificar que se tomen todas las medidas necesarias para la seguridad de las condiciones de trabajo, los sitios y las instalaciones durante la ejecución de los servicios y no confiar a este respecto en la opinión de INCERLAB PERÚ S.A.C.;
- Informar oportunamente a INCERLAB PERÚ S.A.C. acerca de los peligros y riesgos conocidos, fueren estos reales o potenciales, asociados con cualquier orden o muestra o prueba incluyendo, por ejemplo la presencia de riesgos de radiación los elementos o materiales tóxicos o nocivos, o explosivos, contaminación ambiental o venenos;
- Ejercer plenamente todos los derechos y descargar todas las obligaciones bajo los contratos de venta relevantes u otros contratos con un tercero, y por ley;
- Si el cliente o su representante solicita la emisión de un informe/certificado sin el símbolo de Acreditación, INCERLAB PERÚ S.A.C. deberá requerirle una solicitud en hoja membretada del cliente que exprese de manera explícita tal aceptación, declarando conocer que el documento a recibir no se encuentra dentro del marco de la acreditación otorgada por INACAL-DA. Así mismo el organismo debe consignar en el documento a emitir la siguiente frase "Este documento al ser emitido sin el símbolo de acreditación no se encuentra dentro del marco de la acreditación otorgada por INACAL-DA". Lo contrario será considerado un incumplimiento de los requisitos de acreditación;
- Cuando el cliente solicite un documento que se entregue en idioma distinto al español, este se realizará por un traductor no oficial, bajo responsabilidad del cliente, salvo disposición en condiciones del contrato.

Pagos

- Cuando INCERLAB PERÚ S.A.C. y el cliente negocien un(a) Cotización/Contrato, al servicio se aplicarán las tarifas estándar de INCERLAB PERÚ S.A.C. (las cuales están sujetas a cambio) y todos los impuestos aplicables serán por cuenta del cliente.
- El pago de los servicios puede ser al contado o a crédito (el cual estará descrito en la Cotización/Contrato) y el incumplimiento del pago oportuno generará intereses compensatorios y moratorios de acuerdo al mercado financiero.
- El cliente no podrá retener o afectar los pagos de una suma adeudada a INCERLAB PERÚ S.A.C. aduciendo litigio, contra-reclamo o compensación que pueda alegar contra INCERLAB PERÚ S.A.C.
- En caso de que se presenten problemas o gastos no previstos en el curso de la prestación de los servicios, INCERLAB PERÚ S.A.C. deberá informar al cliente y tendrá derecho al cobro de los honorarios y los costos adicionales en que haya incurrido obligatoriamente para prestar los servicios.
- Si INCERLAB PERÚ S.A.C. no está en capacidad de prestar todos o parte de los servicios por una causa fuera del control razonable, tendrá derecho al cobro de:
 - La suma correspondiente a todos los gastos en que haya incurrido INCERLAB PERÚ S.A.C.; y
 - Al pago proporcional de los honorarios a los aspectos del servicio efectuada.
- El cliente se compromete a pagar a INCERLAB PERÚ S.A.C. todos los gastos inherentes al cobro de una factura, incluyendo los honorarios legales y otros costos relacionados.
- INCERLAB PERÚ S.A.C. puede decidir si emprende una acción legal para el cobro de los honorarios no pagados ante un tribunal de jurisdicción competente.

Suspensión o Terminación de Servicios

INCERLAB PERÚ S.A.C. tendrá derecho, inmediatamente y sin responsabilidad alguna, a suspender o a dar por terminado la prestación de los servicios en caso de que ocurra alguno de los siguientes eventos:

- La omisión por parte del cliente en cumplir con sus obligaciones y si dicha omisión no es remedada dentro de un plazo prudencial;
- La suspensión de pago o la interrupción de actividades por parte del cliente;
- La planta no se encuentra produciendo (aplica para los servicios de inspección);
- Al momento de efectuado el servicio no se encuentra presente el representante o responsable de la planta;
- Se evidencian desviaciones con respecto al lote o producto declarado (hallazgos críticos, según procedimientos internos de INCERLAB PERÚ S.A.C.);
- De presentarse alguno de estos eventos se continuará directamente con el área respectiva de INCERLAB PERÚ S.A.C.

Responsabilidades e Indemnizaciones

- INCERLAB PERÚ S.A.C. solo emite los informes de hallazgos sobre la base de información documental y/o muestras suministradas por o a nombre del cliente y únicamente para beneficio del cliente quien es el responsable de actuar con la diligencia conveniente sobre la base de dichos informes de hallazgos, no se hacen responsables por resultados incorrectos que resulten por información confusa, errores de interpretación, desorientación o falsa suministrada a INCERLAB PERÚ S.A.C.;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. no se hará responsable por la falta de ejecución en los servicios que están directamente relacionados con eventos que este fuera del control razonable de INCERLAB PERÚ S.A.C. incluyendo la omisión por parte del cliente en cumplir con cualquiera de sus obligaciones bajo el presente;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. cuenta con un fondo para cualquier reclamo fundamentado por daños a terceros que se deriven de las acciones realizadas por el Organismo de Inspección, el cual no será mayor a 3 veces el valor de la factura y con un límite máximo de S/ 6,000.00 (seis mil nuevos soles). En caso el daño a terceros fueren por mal dactilado, adicionalmente se devolverá el 10% del costo del producto para que el cliente pueda cubrir la pérdida económica que se ha ocasionado;
- El cliente se compromete a garantizar, e indemnizar a INCERLAB PERÚ S.A.C. y a sus funcionarios, empleados, agentes o subcontratistas contra todas las reclamaciones (reales o pretendidas) a un tercero debido a pérdidas, daños o gastos de cualquier naturaleza, incluyendo todos los gastos legales y los costos relacionados y que surjan debido a la ejecución, pretendida ejecución, o falta de ejecución de los servicios;
- No está permitido el uso del nombre corporativo o de las marcas registradas de la Compañía para fines publicitarios, sin previa autorización escrita de la compañía.

Imparcialidad, Independencia y Confidencialidad

- INCERLAB PERÚ S.A.C. ha diseñado su estructura orgánica con funciones y responsabilidades claras para los Organismos que la integran, caracterizadas por tener gestiones independientes y autónomas, con la finalidad de asegurar que la Alta Dirección y su personal en general estén libres de cualquier presión o influencia indebida, interna o externa, comercial o financiera, o de otra índole que pueda afectar la imparcialidad de su trabajo;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. es un Organismo de Inspección y Laboratorio de Ensayo de tercera parte de Tipo A y declara con independencia de las partes involucradas, es decir, INCERLAB PERÚ S.A.C. (el OI y su personal) declara no intervenir ni ser parte de una entidad legal involucrada en el diseño, fabricación, suministro, instalación, compra, posesión, utilización y/o el mantenimiento de los ítems inspeccionados;
- INCERLAB PERÚ S.A.C. cuenta con una política de Confidencialidad documentada en sus políticas del Sistema Integrado de Gestión (SIG), en donde se compromete a mantener la confidencialidad de la información obtenida o generada durante la realización de las actividades de inspección e información sobre el cliente obtenido de fuentes distintas al cliente (en caso de quejas de autoridades reguladoras), no serán difundidos de ninguna manera, sin consentimiento por escrito del cliente. Cuando por requisito legal se requiera que alguna información sea divulgada a un tercero, INCERLAB PERÚ S.A.C. comunicará al cliente cual es la información a suministrar, siempre que la ley lo permita;

Quejas

- Si el cliente/solicitante desea documentar una queja, apelación y/o sugerencia relacionada a una decisión, acción tomada o servicio entregado, debe seguir el proceso respectivo solicitando al correo info@incerlab.com, el documento de Información General IF05-GC "Proceso para la Atención de Quejas".



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Universidad Pública de Calidad

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



CERTECC SAC
Organismo de Registro y Laboratorio

CERTIFICACIONES E INSPECCIONES TECNICAS CONSULTORES S.A.C

PROFORMA N° CCSAC/240717-001475

Fecha: 2024-07-17

página: 1 de 3

SEÑOR(ES): UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
RUC: 20448261272

DIRECCION: AV. NUEVA ZELANDIA NRO. 631 URB. LA CAPILLA (A MEDIA
CUADRA DE MERCADO SAN LUIS) PUNO - SAN ROMAN - JULIACA

CONTACTO: CESAR NAPOLEON
TELEFONO: —
E-MAIL: cesarhlpansa93@gmail.com

DATOS DE LA EMPRESA (CERTECC SAC)
RUC: 20602168337

REPRESENTANTE COMERCIAL: Shirley Quisqa Tintaya

TELÉFONOS: 983785846/973766567
EMAIL: d.tecnica_certecc@hotmail.com / d.comercial_certecc@hotmail.com
PERIODO DE VALIDEZ DE COTIZACIÓN: 15 DÍAS CALENDARIOS

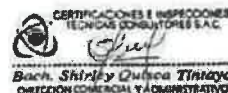
REFERENCIA: SEGUN SU SOLICITUD VIA CORREO ELECTRONICO.

Es grato dirigirse a Ud. a fin de alcanzarle, de acuerdo a su requerimiento nuestra cotización por en el informe de calidad de producto terminado

ITEM	DESCRIPCIÓN	METODO DE ENSAYO DEL INFORME	CANTIDAD	P. UNIT	TOTAL
I	Servicio del INFORME DE ENSAYO PARA REGISTRO SANITARIO lo realizara el laboratorio: CERTIFICACIONES E INSPECCIONES TECNICAS CONSULTORES S.A.C. Producto: 1. PANETON	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS (FQ) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (MB)	01	S/ 320.00	S/ 320.00
II	Declaración del Trámite de registro sanitario el sistema VUCE de los siguientes productos. 1. PANETON	INGRESO AL SISTEMA VUCE: https://authorize.vuce.gob.pe/public/login-opciones/mercancias-restrinidas	01	S/ 100.00	S/ 100.00
SUB TOTAL					S/ 355.93
IGV (18%)					S/ 64.07
COSTO TOTAL SON: CUATROCIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES					S/ 420.00

CONDICIONES

- El Cliente debe garantizar que las instrucciones, documentos y demás información necesaria para la prestación de servicio son entregadas a CERTECC S.A.C con tiempo suficiente de tal forma que resulte posible la ejecución de los servicios.
 - El Cliente deberá notificar a CERTECC S.A.C la aceptación de la presente cotización con tiempo suficiente para poder realizarse el Servicio sin contratiempos.
 - NO se aceptarán cambios a los informes de ensayo, tales como: Cambio de lotes, fecha de producción, fecha de vencimiento, cantidad de producto, tipo de envase.
 - Se solicita revisar bien la información remitida, ya que NO se harán reemplazos al informe de ensayo.
 - Una vez emitido el informe de ensayo o certificado solicitado no se aceptarán cambios de esa índole y cualquier otra corrección solicitada se cobrará por los gastos ocasionados
 - La atención de los servicios se realizarán en 48 horas una vez confirmada la cotización
- FORMAS DE PAGO**
- Al aceptar la presente cotización, se deberá realizar el pago del 100% del monto, a fin de iniciar las coordinaciones del servicio. El pago puede efectuarse mediante depósito o transferencia bancaria en las siguientes cuentas corrientes a nombre de CERTECC S.A.C



Bach. Shirley Quisqa Tintaya
DIRECCION COMERCIAL Y ADMINISTRATIVA

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Cuenta corriente moneda nacional(soles): 200-2480617-0-37
Código de cuenta interbancario (CCT): 00220000248061703749
Cuenta de detracción (Banco de la Nación): 00181079274

Este documento incluyendo cualquier anexo del mismo, son para uso exclusivo de la persona o entidad a la cual fueron dirigidos y pueden contener información confidencial, sujeta a propiedad intelectual y/o material restringido.



Av. Ayacucho Nro. 519 Urb. Patibamba Baja
La 30 Metros de Masaya SRL Abancay, Abancay, Apurimac



0831 835-825



gerencia@certeco.com
d.comercial_certecc@hotmail.com



983 785 846
977 756 567