



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Requisitos de acceso para la exportación de alimentos a Estados Unidos - Taller FDA

Lima, 23 agosto de 2023

**Javier
Silva Chang**

jsilva@promperu.gob.pe

Contenido

- I. Definición de Regulaciones y Requisitos de Acceso**
- II. Autoridades competentes de ambos países**
- III. Requisitos para exportar alimentos**
 - **Obligatorios y No Obligatorios**
 - **LMR**
 - **Etiquetado**
 - **Rechazos**
 - **Ley Anti Bioterrorismo**
 - **Productos acidificados o de baja acidez LACF**
 - **Ley FSMA**
- IV. Programas, Actividades, Herramientas, Informes y Material de Promperú**

1

¿Qué son regulaciones o requisitos de acceso?

Medidas no Arancelarias

Son medidas de política, distintas de los aranceles aduaneros ordinarios, que pueden tener repercusiones económicas en el comercio internacional de bienes, modificando el volumen de las transacciones, los precios o ambas cosas.

Fuente: (UNCTAD).

Tipos de MNAs



MSF y OTC

Las **MSF** son todas aquellas leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos, establecidos por los países, necesarias para proteger la vida y la salud de las personas y los animales o para preservar los vegetales, previendo que no se introduzcan en sus territorios, plagas o enfermedades que atenten contra el bienestar nacional.

Los **OTC** todas aquellas normas, regulaciones técnicas o procedimientos de evaluación de la conformidad, que se empleen en forma que dificulten el comercio internacional, en lugar de alcanzar objetivos legítimos.

MSF o OTC ?

MEDIDAS MSF

- Garantizan inocuidad de los alimentos.
- Protegen la vida humana contra enfermedades propagadas por animales o vegetales.
- Protegen animales y vegetales de enfermedades o plagas.
- Ejemplos:
 - contaminación microbiológica
 - residuos de plaguicidas/ medicamentos veterinarios
 - Aditivos, toxinas y contaminantes



MEDIDAS OTC

- Prevención de enfermedades humanas (excepto inocuidad de alimentos).
- Información nutricional.
- Embalaje y envases.
- Calidad de los alimentos.
- Ejemplos:
 - prescripciones de etiquetado (nutricional, calidad)
 - seguridad de vehículos, electrodomésticos
 - Emisiones CO2

2 Autoridades competentes de ambos países

En Perú:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – **SENASA**, es un Organismo Público Técnico Especializado Adscrito al **Ministerio de Agricultura** con Autoridad Oficial en materia de Sanidad Agraria, Calidad de Insumos, Producción Orgánica e Inocuidad agroalimentaria



En Perú:

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

DIGESA es el órgano de línea dependiente del **Viceministerio de Salud Pública**, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, **responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.**

En materia de **Inocuidad Alimentaria** la cual comprende: i) **los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos** y ii) **aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas**; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales.



En EEUU:

Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (Servicio de Inspección de Animales y Plantas)

Servicio de Inspección Sanitaria de Animales y Plantas (Animal and Plant Health Inspection Service, **APHIS**) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA) regula el ingreso de determinados productos agrícolas extranjeros en los Estados Unidos.



En EEUU:

Food and Drug Administration - FDA

Administración de alimentos y medicamentos (FDA) es la Agencia federal estadounidense encargada del control de **alimentos y medicamentos**, la cual forma parte del **Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos**.



En EEUU:

Food and Drug Administration - FDA

La FDA es responsable de velar por el bienestar y la protección de la salud pública y de garantizar la seguridad y la eficacia de los medicamentos tanto para los seres humanos como para los animales.

Además, es la encargada de vigilar y regular lo relacionado con los productos biológicos, dispositivos médicos, cosméticos, productos radioactivos y el suministro de alimentos de la nación.



Requisitos para exportar alimentos

REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS

- Producto exportable, restricciones fitosanitarias:
 - ✓ Protocolos fitosanitarios
 - ✓ Embalaje de madera
 - ✓ Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR)
- Inspección en aduana.
- Cumplir otras regulaciones de acceso:
 - ✓ Etiquetado
 - ✓ No exceder niveles de metales pesados
 - ✓ Bioterrorismo,
 - ✓ Ley FSMA
- Normas de origen

REQUISITOS NO OBLIGATORIOS – NORMAS PRIVADAS

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



REQUISITOS FITOSANITARIOS

- No todas las frutas y hortalizas frescas pueden exportarse debido a restricciones fitosanitarias.
- Se establecen Protocolos fitosanitarios por producto-mercado y en algunos casos puede incluir tratamientos cuarentenarios.
- Existen medidas fitosanitarias implementadas a nivel internacional: NIMF 15

Plants and Plant Products Not for Propagation

Enter Country: Commodity Common Name or Synonym of Accepted Scientific Name:

Commodity Accepted Scientific Name:

[Saved Searches](#)
[Search Tips](#)

Select Attributes

Document Type (1)
Select One

Commodity Import Requirements

- > Country (237)
- > Intended Use (2)
- > Process Type (19)
- > Plant Part (4)
- > Article Type (3)
- > Admissibility (3)
- > PortGroup (1)

Show Entries: 50 Page: 1 of 1

[Export Results as PDF](#)

	Document Name	Port Group	Plant Parts	Process Type	Article Type	
1	Quinoa from Inadmissible Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts	Fresh, Fresh Cut	Fruits and Vegetables	View
2	Frozen Produce from the Caryophyllales Order from All Countries except Canada into All Ports	All Ports	All Plant Parts	Quick Frozen	Fruits and Vegetables	View
3	Cooked, Dried and other Processed Produce from the Caryophyllales Order from All Countries into All Ports	All Ports	All Plant Parts	Cooked, Sterilized, Pureed, Dried, Preserved in Liquid, Ground, Pickled, Extracted	Fruits and Vegetables	View
4	Fresh, Frozen, or Pasteurized Juice from the Caryophyllales Order All Countries into All Ports	All Ports	Juice	Juiced, Frozen, Juiced	Fruits and Vegetables	View
5	Processed Seed of Certain Non-Poaceae Grains from All Countries into All Ports	All Ports	Seed	Dried, Roasted, Ground, Outer Shells Removed, Crushed, Extracted	Seeds, Nuts and Grains	View



Aplicación	País de Destino	País de Origen
CONSUMO	EEUU	PERU

Mostrar Requisito

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
QUINUA, grano	Chenopodium quinoa	
País Destino	País de Origen	
EEUU	PERU (MULTIDEPARTAMENTAL)	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO,INDUSTRIAL,MUESTRA EXPORTACION		AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. REQUISITOS GENERALES:

Certificado Fitosanitario.

2. PLAGAS REGULADAS:

3. DECLARACIÓN ADICIONAL:

Sin declaración adicional.

4. TRATAMIENTO CUARENTENARIO:

No requiere tratamiento.

5. REQUISITOS DE ETIQUETADO:

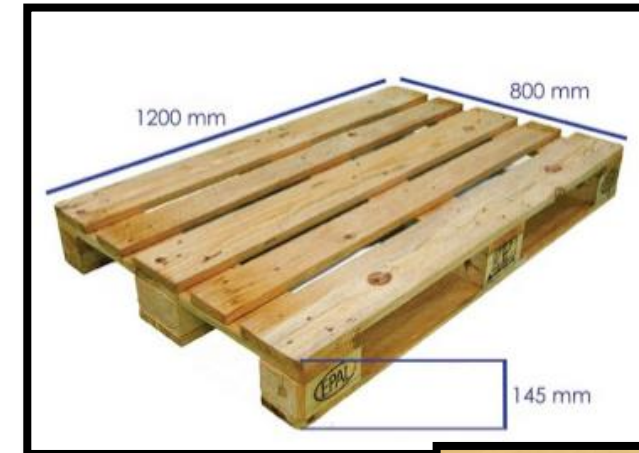
Ninguno.

6. CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:

Ninguno.

EMBALAJE DE MADERA

- Norma internacional que reglamenta el embalaje de madera utilizado en comercio internacional (NIMF 15).
- Se aplica a los pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces.
- La entidad de control de esta norma en Perú es SENASA.
- SENASA registra y aprueba a las empresas que pueden brindar el tratamiento a los embalajes de madera y fabricantes de los mismos.



[Lista de empresas autorizadas para realizar el tratamiento térmico y marcado de embalajes de madera para la exportación](#)

¿Qué son los LMR?

- El "LMR" es la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), cuyo uso es regulado por la autoridad sanitaria del país importador.



EE.UU. – Límites Máximos de Plaguicidas (LMR)

- [eCFR :: 40 CFR Part 180 -- Tolerances and Exemptions for Pesticide Chemical Residues in Food](#)
- [How to Search for Tolerances for Pesticide Ingredients in the Code of Federal Regulations | US EPA](#)
- <https://bcglobal.bryantchristie.com/db#/register>

EE.UU. – Límites Máximos de Contaminantes

- [Chemical Contaminants in Food | FDA](#)
- Ejemplo: cadmio, plomo, arsénico, etc

Food and Drug Administration - FDA

A) Ley contra el Bioterrorismo

El FDA solicita para la exportación de alimentos, dos detalles:

1. Que toda instalación de alimentos con destino a EEUU esté debidamente registrada ante el FDA.

- El registro no es un certificado ni un permiso, es un código de 11 dígitos con que la FDA identificará a la instalación de alimentos.
- Una instalación de alimentos es todo lugar físico en donde se procese, manufacture, envase, etiqüete o manipule el producto por última vez antes de ser exportado, no puede ser una residencia.

2. Que por cada exportación se realice una Notificación previa, un aviso a la aduana de EEUU y a la FDA de que la carga está próxima a llegar.

- Se emite de 15 días a 8 horas antes de que el producto llegue al puerto de EEUU
- Si es por vía marítima se utilizan los datos del BL master, si es por vía aérea se utiliza el AWB.

Food and Drug Administration - FDA

Para cada uno de estos pasos la FDA dispone de guías:

Paso 1: Creación de Cuenta o Account ID <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/fda-industry-systems-account-management-guide>

Paso 2: Registro de Instalaciones de Alimentos <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/food-facility-registration-user-guide-step-step-instructions>

Paso 3: Guía para realizar las Notificaciones Previas
<https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/quick-start-guide-prior-notice-food-articles-prior-notice-system-interface-psi>

B) Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

La Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue firmada por el Presidente de EE.UU., Barack Obama el 4 de enero del 2011. Es la reforma más profunda de las leyes de seguridad alimentaria en más de 70 años en dicho país y tiene como objetivo garantizar que el suministro de alimentos de Estados Unidos sea seguro cambiando el enfoque reactivo por el preventivo.



La Ley FSMA afecta a toda empresa que produce o procesa alimentos y los exporta a los EE.UU.

En el marco de esta Ley se han promulgado 7 nuevas normas finales, que son:

Norma Final	Fecha de Publicación
1. Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento/mantenimiento de productos frescos agrícolas	13 Nov, 2015
<p style="text-align: right;">APLICA PARA: productos frescos</p> <ul style="list-style-type: none">- Busca regular la calidad microbiológica del agua- Ingreso al campo de animales salvajes y domésticos- Uso de estiércol fresco, compost y fertilizantes- Capacitación de trabajadores en salud e higiene	
2. Controles preventivos para alimentos de consumo humano	17 Set,2015
<p style="text-align: center;">APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo humano</p> <ul style="list-style-type: none">- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos.- Control de la cadena de suministros.- Se actualiza y aclara la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)	

Norma Final	Fecha de Publicación
3. Controles Preventivos para alimentos de consumo animal APLICA PARA: plantas procesadoras de alimentos para consumo animal <ul style="list-style-type: none">- Implementar un sistema de inocuidad de alimentos que incluya el análisis de los peligros y controles preventivos basados en riesgos- Control de la cadena de suministros.- Se establece la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura Actuales (CGMP)	17 Set,2015
4. Programa de Verificación de Abastecedores Extranjeros (PVPE) APLICA PARA: importadores <ul style="list-style-type: none">- Verificar que sus proveedores extranjeros estén produciendo alimentos de una forma adecuada- Verificar que los proveedores cumplan con los controles preventivos o las regulaciones de seguridad de productos según corresponda- Asegurar que los alimentos del proveedor no estén adulterados y mal etiquetados respecto a la rotulación de alérgeno.	13 Nov, 2015

Norma Final	Fecha de Publicación
5. Transporte Higiénico de alimentos para consumo humano y animal APLICA PARA: Transportistas de alimentos para consumo humano y animal dentro de EE.UU. <ul style="list-style-type: none">- Busca prevenir prácticas que creen riesgos de inocuidad alimentaria durante el transporte dentro de EE.UU., tales como no refrigerar de manera apropiada el alimento, limpieza inadecuada de vehículos entre cargas y no proteger de manera adecuada al mismo.	06 Abr, 2016
6. Acreditación de terceros para auditorias en inocuidad alimentaria APLICA PARA: Organismos de certificación de terceros <ul style="list-style-type: none">- Establece un programa voluntario para la acreditación de organismos de certificación de terceros, también conocidos como auditores, para llevar a cabo auditorías de seguridad alimentaria y expedir certificaciones de instalaciones extranjeras de alimentos de consumo humano y animal.	13 Nov, 2015
7. Estrategias de mitigación centradas en la protección de alimentos contra la adulteración intencional APLICA PARA: Empresas que elaboran alimentos procesados para consumo humano <ul style="list-style-type: none">- Establece que las instalaciones de EE.UU. y extranjeras aborden los procesos vulnerables en sus operaciones a fin de prevenir los actos sobre el suministro de alimentos destinados a provocar daños a la población a gran escala.- La norma exigirá a las empresas alimentarias más grandes que tengan un plan de defensa de los alimentos por escrito que aborde las vulnerabilidades significativas en una operación con alimentos.	31 May, 2016

Etiquetado

El desarrollo reglamentario sobre etiquetado de alimentos bajo FDA se recoge en la sección 101 del título 21 del CFR (21CFR101), y puede consultarse a través del siguiente enlace: [21 CFR101.1-101.108](#)

Existen 2 tipos de etiquetado: obligatorio y voluntario

Etiquetado obligatorio:

La etiqueta debe incluir nombre, cantidad, ingredientes y posible presencia de alérgenos en el producto, junto con el nombre y establecimiento del fabricante/envasador/distribuidor. El formato de la etiqueta es variable según tamaño y forma del envase.

Etiquetado voluntario:

Aquí podrían incluirse los mensajes informativos con descriptores nutritivos o de salud. Está muy regulado, no admitiéndose mensajes que puedan confundir al consumidor, ni reclamos de salud salvo que hayan sido específicamente aprobados por FDA.

Ver [21CFR101.72 a 21CFR101.83](#)).

Además en materia de etiquetado, los alimentos deberán cumplir con las siguientes leyes:

- Nutritional Labeling and Education Act (NLEA) o [Ley sobre Etiquetado de Productos Nutritivos y Educación](#) ,
- Fair Packaging and Labeling Act (FPLA) o [Ley sobre el Etiquetado y Embalaje](#) ,
- Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) o [Ley de protección del Consumidor y etiquetado de alérgenos alimentarios](#)
- y las [Rules, Regulations, Statements of General Policy or Interpretation and Exemptions Under the Fair Packaging and Labeling Act.](#)

Etiquetado nutricional:

Este etiquetado debe ajustarse a normas muy estrictas sobre el formato de etiqueta y contenido que debe incluirse, tal y como se comenta en los siguientes sub-apartados.

Para ayudar a entender mejor estas etiquetas, y dado que algunas de las exigencias han cambiado facilitamos a continuación el enlace a [Changes to the Nutrition Facts Label](#)

COMPARACIÓN PARALELA

Etiqueta Original

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

Nueva Etiqueta

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Porciones: letra más grande y más notoria

Tamaños de las porciones actualizados

Calorías: tipografía más grande

Valores diarios actualizados

Nuevo: azúcares añadidos

Cambio de nutrientes requeridos

Cantidades reales declaradas

Nueva nota de pie

Principales cambios:

- Resalta las declaraciones de **“Calorías”, “Porciones por envase”, y “Tamaño de la porción”**
- Se incorpora el uso de **Porcentaje de Valor Nutricional (%DV)**, que son: los niveles promedio de nutrientes para una persona que requiere 2000 calorías al día.

Ejm: Un alimento con 5% DV de sodio proporciona el 5% del sodio total que la persona debe comer en un día.

- La **Vitamina A y C** ya no se mostrarán en la etiqueta, por que en general no existe en EE.UU. Dificultad de obtener las cantidades recomendadas.
- La **Vitamina D y Potasio** ahora se mostrará.
- Reducción en la cantidad de **azúcares agregados**, se mostrarán los azúcares añadidos debajo de los azúcares totales.
- Entre otros.

4

**Programas, Actividades,
Herramientas, Informes y
Material de Promperú**

Requisitos de Acceso a Mercados - RAM



ram.promperu.gob.pe



Plaguicidas LMR

peru

Búsqueda Condiciones de uso Plaguicidas Glosario de términos Contacto

Plaguicidas LMR

Brinda información sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas por cultivo, establecidos en los principales países a los que exportamos.

Seleccione el cultivo Seleccione el país

Fuentes de Información

plaguicidaslmr.promperu.gob.pe





Taller virtual

Requisitos de rotulado y etiquetado para la exportación de pisco a EEUU

02 DE JUNIO
01:45 – 6 P.M.

PROMPERÚ lo invita a participar del taller teórico-práctico en regulaciones de etiquetado para el mercado estadounidense

Expositor: Mag. Viviana Scotto, con más de 20 años de experiencia en gestión y aseguramiento de la calidad, así como asistencia normativa en requisitos de acceso a los mercados internacionales para los sectores agroindustrial y pesca.

Objetivo del curso: Brindar los requisitos establecidos por las autoridades normativas en materia de etiquetado y rotulado de EEUU y desarrollar/validar un proyecto de etiqueta por empresa participante.

Dirigido a: productores y empresarios del sector pisco

Cupo máximo: 15 empresas

Con apoyo de:



[PARTICIPA AQUÍ](#)





Virtual

Curso oficial FSPCA: Controles Preventivos para alimentos de consumo humano

11, 13, 18, 20 y 25 DE JULIO

01:50 – 6 P.M.

PROMPERÚ lo invita a participar de un entrenamiento integral en controles preventivos, según el currículo estandarizado de la FSPCA y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Expositor: Blga. Consuelo Orihuela, con amplia experiencia en Normas ISO, Inocuidad Alimentaria y Responsabilidad Social. Auditor Líder BRCGS v8 e Instructor Líder en Controles Preventivos para alimentos del consumo Humano (FSPCA). Certificada como Auditora Interna en ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, y Auditora Líder en ISO 9001, ISO 37001.

Objetivo del curso: Capacitar al personal responsable de la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos de las empresas exportadoras

Cupo máximo: 30 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe

PARTICIPA AQUÍ



Curso Oficial PSA modalidad virtual Inocuidad para productos agrícolas frescos

23 y 24 DE MAYO

01:45 – 6 P.M.

PROMPERÚ lo invita a participar de un entrenamiento integral para empresas productoras, según el currículo estandarizado de la PSA (Produce Safety Alliance) y aprobado por la FDA de Estados Unidos.

Incluye Certificado de capacitación a nombre de Produce Safety Alliance (PSA)



Fecha límite de postulación: 15 de mayo
Revisa los [lineamientos de participación](#)
y la [agenda](#).

PARTICIPA AQUÍ



Virtual

Entrenamiento en inspecciones de la FDA de acuerdo a la Ley FSMA de EE.UU.

📅 09 y 10 DE AGOSTO
🕒 01:50 – 6 P.M.

PROMPERÚ lo invita a participar de un entrenamiento integral para afrontar inspecciones de la FDA en cumplimiento de la Ley FSMA de los Estados Unidos.

Expositor: Ing. Janeth Nieves, Ingeniero Agroindustrial, con 10 años de experiencia implementando sistemas de gestión en temas de inocuidad alimentaria en categorías hidrobiológicos, camarón congelado, conservas de pescado tratamientos térmicos, harina de pescado. Calificada como: Trainer to trainer de FSMA-PCQI, Trainer to trainer FSMA-PSA, ATP BRCGS FOOD Y ENVASES, Trainer Oficial IFS, Auditora de primera y segunda parte en: BRCGS FOOD, BRCGS ENVASES, FSSC 22000, IFS FOOD, ASC COC, ASC GRANJA, MSC COC. BAP PLANTA Y BAP GRANJAS.

Objetivo del curso: Capacitar al personal responsable de la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos de las empresas exportadoras

Cupo máximo: 40 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe

[PARTICIPA AQUÍ](#)



Virtual

Plan de Defensa Alimentaria, cumpliendo la Ley FSMA de los Estados Unidos

📅 12 y 14 DE JULIO
🕒 01:50 – 6 P.M.

PROMPERÚ lo invita a participar de un entrenamiento integral en Defensa Alimentaria (Food Defense), según los requerimientos obligatorios de la FDA en cumplimiento de la Ley FSMA de los Estados Unidos.

Expositor: Mag. Raúl Córdova, Ingeniero en Industrias Alimentarias, con Maestría en Ingeniería Industrial en Gestión de la Calidad y productividad. Auditor Líder e Interno de Diferentes normativas bajo el estándar GFSI. Experiencia amplia y plena en el Rubro de Alimentos y Aditivos Alimentarios con más de 12 años de experiencia en las áreas de Aseguramiento de calidad, producción, certificaciones, Sistemas de gestión de Inocuidad, Calidad y Seguridad y medio ambiente.

Objetivo del curso: Capacitar al personal responsable de la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos de las empresas exportadoras

Cupo máximo: 40 empresas

Informes:
Javier Silva
jsilva@promperu.gob.pe

[PARTICIPA AQUÍ](#)





Seminarios virtuales Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

Javier Silva

jsilva@promperu.gob.pe