



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
**UNIVERSITARIO
LIBERTAD**



FORMACIÓN INTEGRAL

NOTIFICACIÓN SANITARIA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS

APRENDE EL PROCEDIMIENTO PARA TRAMITAR LA AUTORIZACIÓN OFICIAL ANTE EL ARCSA



INICIO

8
Diciembre
2025



28 Años
FORMANDO FUTURO
CON EXCELENCIA



NOSOTROS

Somos el Instituto Superior Tecnológico Universitario Libertad con más de **28 años de experiencia** formando profesionales para distintos sectores productivos del país.

A través de la **Coordinación de Educación Continua** como parte de vinculación con la sociedad desarrollamos programas de capacitación profesional dirigidos a empresas, organizaciones, ONG e instituciones del sector público.

- **Cobertura:** Nacional
- **Modalidades:** Presencial, Online e Híbrida
- **Respaldo institucional:** Certificados avalados por una institución de educación superior reconocida.

Presentación

Este curso especializado está diseñado para capacitar a profesionales, emprendedores y representantes de empresas del sector alimentario en el proceso técnico y legal para obtener la Notificación Sanitaria ante la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

A lo largo de la formación, los participantes aprenderán los requisitos, normativas y procedimientos necesarios para gestionar correctamente la autorización oficial que permite la comercialización de alimentos y bebidas procesadas en el Ecuador.

Además, se abordarán aspectos prácticos relacionados con la documentación, buenas prácticas de manufactura y criterios de evaluación sanitaria, asegurando el cumplimiento de los estándares nacionales e internacionales de inocuidad y calidad. Conviértete en un profesional capaz de garantizar que los productos cumplan con la normativa vigente y contribuyan a la seguridad alimentaria del país.

Perfil del Instructor



ING. DIEGO ESTEBAN CISNEROS VELÁSQUEZ

- Ingeniero en Alimentos y especialista en gestión de calidad, productividad y supply chain, con una trayectoria sobresaliente en industrias alimentarias y proyectos de inocuidad.

Posee experiencia en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP e ISO 22000:2018, así como en la dirección de plantas, innovación de productos y cumplimiento normativo ante organismos nacionales e internacionales (incluida la FDA).

- Su liderazgo en empresas como The Snacks Factory, Grupo Flipper y Exotic Chips lo posiciona como un referente en control de calidad, desarrollo de productos y procesos sostenibles.
- Su visión combina eficiencia operativa, seguridad alimentaria e innovación, formando profesionales listos para destacar en el sector alimentario.

Objetivo

Brindar a los participantes los conocimientos y herramientas necesarias para gestionar de forma eficiente la obtención de la Notificación Sanitaria ante la ARCSA, asegurando el cumplimiento normativo y la correcta comercialización de alimentos procesados.

BENEFICIOS:

- Comprender paso a paso el proceso de notificación sanitaria.
- Identificar los requisitos documentales, técnicos y legales exigidos por la ARCSA.
- Aprender a llenar correctamente el expediente y evitar errores comunes.
- Conocer el proceso de revisión y subsanación de observaciones.
- Aplicar conocimientos prácticos con ejemplos reales de productos ecuatorianos.



Dirigido a:

- Emprendedores y productores del sector alimentario.
- Técnicos y profesionales de industrias de alimentos y bebidas.
- Estudiantes de Ingeniería en Alimentos, Biotecnología o afines.
- Consultores, asesores y personal de control de calidad.
- Personas interesadas en iniciar un negocio de alimentos procesados.

¿Qué se aprenderá en el Curso?

Regulación sanitaria, calidad e inocuidad alimentaria aplicada a la industria ecuatoriana.

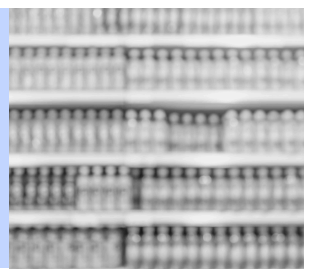


Plan de Estudio



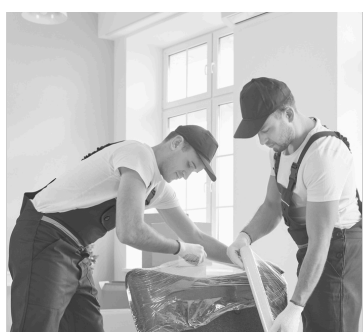
**MARCO NORMATIVO VIGENTE PARA
ALIMENTOS PROCESADOS EN ECUADOR**

**CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y TIPOS DE
NOTIFICACIÓN SANITARIA.**



**REQUISITOS TÉCNICOS Y DOCUMENTACIÓN
NECESARIA**

**ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE DIGITAL
EN EL PORTAL ARCSA**



**REVISIÓN DE ETIQUETAS Y CUMPLIMIENTO
DEL REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO
(RTE INEN 022)**

**SUBSANACIÓN DE OBSERVACIONES Y
TIEMPOS DE APROBACIÓN.**



**CASOS PRÁCTICOS: NOTIFICACIÓN DE
SNACKS, SALSAS Y BEBIDAS**

Información General

Modalidad: Online

Requisitos: Copia de Cédula

Horario: De 19:00 a 21:00

Inversión



Precio Normal
\$150,00



Consulta por nuestros
descuentos especiales
para Estudiantes,
egresados del ISTUL y
grupos para empresas.



Programa Incluye



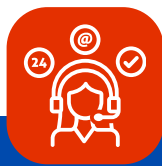
**Material de apoyo
descargable**



**Metodología
Didáctica**



**Docentes
Certificados**



**Soporte
Administrativo**



**Certificado de
Aprobación
Aval Institución de
Educación Superior**



**Sesiones formativas
virtuales en vivo y
grabadas para
visualización posterior**



INSTITUTO SUPERIOR TECNÓLOGICO
**UNIVERSITARIO
LIBERTAD**

CONTÁCTANOS



Teléfonos

0939793029 / (02) 513 3055



E-mail

info@eclibertad.com



Eclibertad

Capacitamos para el Éxito

www.eclibertad.com