

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO “MARCO”



**PROGRAMA DE ESTUDIOS:
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PLAN DE TRABAJO DEL
CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:**

**"SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD
EN ALIMENTOS Y BEBIDAS"**

RESPONSABLE: ING. SAÚL ROMERO URRUTIA

MARCO – PERÚ

Marzo - 2026

PLAN DE TRABAJO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: "SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS"

1. DATOS INFORMATIVOS

Institución: INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO" – JAUJA

Director: MG. DAVID ARTURO CERMEÑO TORPOCO

P. de Estudios: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Responsable: ING. SAÚL ROMERO URRUTIA

Cargo: DOCENTE

Certificación: INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PÚBLICO "MARCO", CON EL AVAL
DEL COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ – C. D. –
JUNÍN, ESCUELA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS – UNIVERSIDAD NACIONAL DE
TAYACAJA

Fecha: ABRIL – MAYO DE 2026

2. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Estatuto del Colegio de Ingenieros del Perú.
- Reglamento de Asamblea Departamental y Consejos Departamentales del Colegio de Ingenieros del Perú.
- Reglamento del Instituto de Estudios Profesionales de Ingeniería del Colegio de Ingenieros del Perú (IEPI-CIP).
- Reglamento de Capítulos del Colegio de Ingenieros del Perú.
- Ley Universitaria N° 30220 – Universidad Nacional de Tayacaja.
- Estatuto de la Universidad Nacional de Tayacaja.
- Ley N° 30512: Ley de institutos y escuelas de educación superior.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Normas Técnicas Peruanas (NTP) sobre gestión de calidad.
- ISO 9001:2015 – Sistemas de Gestión de Calidad.
- ISO 22000:2018 – Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Codex Alimentarius: Principios Generales de Higiene (CXC 1-1969).

3. PRESENTACIÓN

En el contexto actual de la industria alimentaria globalizada, los consumidores son cada vez más exigentes respecto a la calidad e inocuidad de los productos que adquieren. Las empresas del sector alimentario enfrentan el desafío de implementar sistemas de gestión que no solo garanticen la conformidad con los requisitos legales, sino que también generen confianza en sus clientes y ventajas competitivas sostenibles.

Los sistemas de gestión de calidad, como la ISO 9001, y los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, como la ISO 22000 y el HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), se han convertido en herramientas fundamentales para las organizaciones que buscan posicionarse en mercados nacionales e internacionales. Estos sistemas permiten estructurar procesos, controlar riesgos, mejorar continuamente y demostrar compromiso con la satisfacción del cliente y la protección de la salud pública.

El presente curso de especialización "Sistemas de Gestión de Calidad en Alimentos y Bebidas" ha sido diseñado para brindar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para comprender, implementar y auditar sistemas de gestión de calidad e inocuidad en empresas del sector alimentario.

El curso cuenta con el respaldo del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "MARCO" como entidad organizadora, y con el aval institucional del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín y la Escuela Profesional de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Tayacaja, garantizando la calidad académica y el reconocimiento profesional de la capacitación.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar el curso de especialización "Sistemas de Gestión de Calidad en Alimentos y Bebidas", dirigido a profesionales, técnicos y estudiantes del sector alimentario, con el fin de fortalecer sus competencias en la implementación, mantenimiento y auditoría de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender los fundamentos y principios de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
- Conocer los requisitos de las normas ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018 aplicables al sector de alimentos y bebidas.
- Aplicar la metodología HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) en procesos productivos alimentarios.

- Identificar los requisitos legales y normativos vigentes en el Perú para la industria de alimentos y bebidas.
- Desarrollar habilidades para la elaboración de documentación técnica requerida por los sistemas de gestión.
- Conocer las bases para realizar auditorías internas y externas de sistemas de gestión de calidad.
- Analizar casos prácticos de implementación de sistemas de gestión en empresas alimentarias exitosas.

5. DURACIÓN Y MODALIDAD

El curso de especialización "Sistemas de Gestión de Calidad en Alimentos y Bebidas" tendrá una duración total de 22 horas lectivas, distribuidas en 11 sesiones virtuales y una sesión presencial de clausura, de acuerdo con el siguiente detalle:

Modalidad	Horas	Sesiones	Porcentaje
Sesiones virtuales sincrónicas	22 horas	11 sesiones (2 horas c/u)	46%
Actividades asincrónicas (trabajos prácticos)	22 horas	11 actividades	46%
Sesión presencial de clausura	4 horas	1 sesión	8%
TOTAL	48 horas	12 sesiones	100%

Cronograma general:

- Sesiones virtuales: Del 29 de abril al 28 de mayo de 2026, los días martes y miércoles.
- Horario: 8:00 pm – 9:30 pm.
- Plataforma virtual: Zoom (sesiones sincrónicas) y Moodle (materiales y actividades).
- Sesión de clausura y entrega de certificados: Sábado 30 de mayo de 2026, 9:00 am, en el Auditorio del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín.

6. TEMARIO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

SESIÓN	FECHA	CONTENIDO	PONENTE
MÓDULO I: FUNDAMENTOS DE LA GESTIÓN DE CALIDAD			
1	29/04	Introducción a los Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria Conceptos clave: calidad, inocuidad, gestión. Evolución de los sistemas de gestión. Beneficios de su implementación. Marco normativo internacional y nacional.	Ing. Saúl Romero Urrutia
2	30/04	Norma ISO 9001:2015 – Sistemas de Gestión de Calidad Contexto de la organización. Liderazgo y compromiso. Planificación estratégica. Enfoque a procesos. Gestión de riesgos y oportunidades.	Ing. Saúl Romero Urrutia
MÓDULO II: SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			
3	06/05	Fundamentos del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) Antecedentes y principios del sistema HACCP. Peligros biológicos, químicos y físicos. Etapas preliminares para la implementación.	Ing. Zusi Castro
4	07/05	Aplicación de los 7 Principios del HACCP Análisis de peligros. Determinación de PCC. Establecimiento de límites críticos. Monitoreo, acciones correctivas, verificación y registro. Taller práctico: elaboración de diagrama de flujo.	Ing. Zusi Castro
5	13/05	Norma ISO 22000:2018 – Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria Estructura de alto nivel. Requisitos clave: política de inocuidad, equipo de SGIA, planificación y validación.	Ing. Paola Fano
6	14/05	Programas Prerrequisitos (PPR) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Requisitos de infraestructura, equipos, personal, control de operaciones. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).	Ing. Paola Fano
MÓDULO III: DOCUMENTACIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y AUDITORÍA			
7	20/05	Documentación de Sistemas de Gestión Manual de calidad. Procedimientos documentados.	Ing. Raúl Córdova

SESIÓN	FECHA	CONTENIDO	PONENTE
		Registros. Control de documentos. Taller práctico: elaboración de un procedimiento.	
8	21/05	Auditorías Internas y Externas Tipos de auditorías. Perfil del auditor. Ciclo de la auditoría: planificación, ejecución, informe y seguimiento. Habilidades del auditor.	Ing. Raúl Córdova
9	27/05	Validación y Verificación de Sistemas de Gestión Métodos de validación. Frecuencia de verificación. Análisis de datos. Mejora continua.	Ing. Mariela Jurado
10	28/05	Gestión de No Conformidades y Acciones Correctivas Identificación de no conformidades. Análisis de causas. Implementación de acciones correctivas. Efectividad de las acciones.	Ing. Mariela Jurado
MÓDULO IV: INTEGRACIÓN Y CASOS PRÁCTICOS			
11	28/05	Sistemas Integrados de Gestión (Calidad e Inocuidad) Sinergias entre ISO 9001 e ISO 22000. Enfoque integrado. Casos de éxito en la industria alimentaria peruana.	Ing. Saúl Romero Urrutia
12	30/05	Reunión de cierre y entrega de certificados Presentación de trabajos finales. Reflexión y conclusiones. Entrega de certificados.	Organización
TOTAL		48 Horas	

7. PROPUESTA DE LA PLANA DOCENTE

N°	DOCENTE	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN / EXPERIENCIA
1	Ing. Saúl Romero Urrutia	Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria	Docente IESTP "MARCO". Experto en ISO 9001 e ISO 22000.
2	Ing. Paola Fano	Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria – ISO 22000	Consultora internacional en sistemas de gestión. Amplia experiencia en implementaciones.

N°	DOCENTE	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN / EXPERIENCIA
3	Ing. Mariela Jurado	Gestión de Calidad y Auditorías	Auditor líder certificada. Experiencia en empresas alimentarias.
4	Ing. Raúl Córdova	Documentación y Auditorías de Sistemas de Gestión	Especialista en sistemas integrados. Experiencia en certificaciones.
5	Ing. Zusi Castro	HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura	Especialista en inocuidad alimentaria. Experiencia en industrias lácteas y cárnicas.

8. META DE ATENCIÓN

El curso de especialización está dirigido a los siguientes participantes:

ASISTENTES	COSTO	CANTIDAD ESTIMADA	TOTAL ESTIMADO
Docentes y estudiantes – IESTP "MARCO"	S/. 0.00	30	S/. 0.00
Docentes – Universidad Nacional de Tayacaja	S/. 0.00	10	S/. 0.00
Profesionales en general	S/. 400.00	15	S/. 6,000.00
TOTAL		55	S/. 6,000.00

9. PRESUPUESTO DETALLADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	C.U.	TOTAL
1	Honorarios ponentes: 4 remunerados y uno sin remuneración (Ing. Saúl Romero Urrutia)	S/.800.00	S/. 3,200.00
2	Material didáctico (manuales digitales, presentaciones, casos prácticos)	S/.200.00	S/. 200.00
3	Plataforma virtual (Zoom empresarial y Moodle)	S/.300.00	S/. 300.00
4	Flyers y publicidad digital	S/.100.00	S/. 100.00

ITEM	DESCRIPCIÓN	C.U.	TOTAL
5	Diseño e impresión de certificados (55 participantes + 5 ponentes)	S/.100.00	S/. 100.00
6	Moderador virtual (11 sesiones)	S/.500.00	S/. 500.00
7	Personal para atención de inscripciones e informes	S/.300.00	S/. 300.00
8	Ceremonia de clausura (auditorio, refrigerio, merchandising)	S/. 400.00	S/. 400.00
9	Imprevistos	S/.300.00	S/. 300.00
TOTAL			S/. 5,400.00

10. MODALIDAD DE DESARROLLO DEL CURSO

El curso se desarrollará en modalidad virtual sincrónica para las sesiones académicas, con una sesión presencial de clausura, de acuerdo con el siguiente detalle:

ACTIVIDAD	MODALIDAD	PLATAFORMA / LUGAR
Sesiones 1 al 11	Virtual sincrónica	Zoom (sesiones en vivo)
Materiales y actividades	Virtual asincrónica	Moodle
Evaluaciones	Virtual	Formularios en línea
Clausura y entrega de certificados	Presencial	Auditorio del Colegio de Ingenieros del Perú – CD Junín

Características de las sesiones virtuales:

- Duración: 1 hora 30 minutos por sesión (2 horas pedagógicas)
- Horario: 8:00 pm – 9:30 pm (horario de Perú).
- Grabación: Las sesiones serán grabadas y compartidas con los participantes por 60 días.
- Interacción: Preguntas y respuestas al final de cada sesión.
- Materiales: Presentaciones, lecturas y casos prácticos disponibles en plataforma.

11. PÚBLICO OBJETIVO

- Docentes y egresados del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "MARCO".
- Docentes de la Escuela Profesional de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Tayacaja.
- Profesionales de en general.

12. CERTIFICACIÓN

TIPO	DESCRIPCIÓN
Para los participantes	Certificado de participación en el Curso de Especialización: "Sistemas de Gestión de Calidad en Alimentos y Bebidas", con una duración de 48 horas lectivas. Será emitido conjuntamente por el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "MARCO", el Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín y la Escuela Profesional de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Tayacaja.
Para los ponentes	Certificado como ponente del Curso de Especialización "Sistemas de Gestión de Calidad en Alimentos y Bebidas", especificando el módulo dictado y el número de horas.

Requisitos para la certificación:

- Asistencia mínima del 80% a las sesiones virtuales (9 de 11 sesiones).
- Aprobación del trabajo final o evaluación con nota mínima de 14 (escala vigesimal).
- Asistencia a la sesión de clausura presencial (opcional, pero valorada).

13. CRONOGRAMA DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN	FECHA DE ENTREGA	PESO
Trabajo práctico N° 1: Análisis de peligros por línea productiva	13/05	20%
Trabajo práctico N° 2: Elaboración de procedimiento documentado	20/05	20%
Trabajo práctico N° 3: Plan de auditoría interna	27/05	20%
Evaluación final (cuestionario en línea)	28/05	30%

EVALUACIÓN	FECHA DE ENTREGA	PESO
Participación y asistencia	Durante el curso	10%
TOTAL		100%

* Requisito de aprobación: Nota mínima 14 (escala vigesimal) y asistencia mínima del 80%.

14. CRONOGRAMA DE SESIONES (RESUMEN)

N°	DÍA	FECHA	HORARIO	SESIÓN	PONENTE
1	Martes	29/04	8:00 – 9:30 pm	Sesión 1	Saúl Romero
2	Miércoles	30/04	8:00 – 9:30 pm	Sesión 2	Saúl Romero
3	Martes	06/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 3	Zusi Castro
4	Miércoles	07/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 4	Zusi Castro
5	Martes	13/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 5	Paola Fano
6	Miércoles	14/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 6	Paola Fano
7	Martes	20/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 7	Raúl Córdova
8	Miércoles	21/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 8	Raúl Córdova
9	Martes	27/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 9	Mariela Jurado
10	Miércoles	28/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 10	Mariela Jurado
11	Miércoles	28/05	8:00 – 9:30 pm	Sesión 11	Saúl Romero
Clausura	Sábado	30/05	6:00 – 7:30pm	Entrega de certificados	Organización

15. RECURSOS DIDÁCTICOS

RECURSO	DESCRIPCIÓN
Manual del participante	Compilación de normas ISO, principios HACCP y casos prácticos (formato digital)

RECURSO	DESCRIPCIÓN
Presentaciones multimedia	Diapositivas por cada sesión (PDF descargable)
Normas completas	ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, Codex Alimentarius (versiones resumidas)
Formatos y plantillas	Procedimientos, diagramas de flujo, matrices de peligros, listas de verificación
Casos prácticos	Ejemplos reales de implementación en empresas alimentarias
Videos complementarios	Explicaciones de conceptos clave y experiencias exitosas
Foro de discusión	Espacio virtual para resolver dudas entre sesiones

16. INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL CURSO

INDICADOR	META	MEDICIÓN
Participantes inscritos	≥55 profesionales	Registro de inscripciones
Asistencia promedio a sesiones virtuales	≥ 80%	Reporte de asistencia Zoom
Participantes certificados	≥ 85% de inscritos	Registro de certificados emitidos
Satisfacción con el curso	≥ 80% de participantes satisfechos o muy satisfechos	Encuesta de satisfacción final
Aprobación de evaluaciones	≥ 90% de participantes aprueban	Registro de calificaciones
Aplicación de conocimientos	100% de participantes presentan trabajos prácticos	Entrega de trabajos

17. ORGANIZACIÓN

RESPONSABILIDAD	INSTITUCIÓN / PERSONA
Organización general	Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "MARCO"
Coordinación académica	Programa estudios de Industrias Alimentarias.
Aval y certificación	Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín
Aval y certificación	Escuela Profesional de Industrias Alimentarias – Universidad Nacional de Tayacaja
Logística e inscripciones	Secretaría Técnica del Curso
Moderación virtual	Personal de soporte designado
Ceremonia de clausura	Colegio de Ingenieros del Perú – CD Junín (Auditorio)