

Marco, Jauja, 08 de junio de 2026

**CARTA-N° 002 - 2026-IESTP-CIA/PEIA**

**Al:** Mg. DAVID ARTURO CERMEÑO TORPOCO  
Director del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco"

Presente.-

**ASUNTO: Solicitud de autorización para la participación integral de docentes y estudiantes en el "Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2026"**

Tengo el agrado de dirigirme a usted con el debido respeto para expresarle mi cordial saludo y, al mismo tiempo, manifestarle un requerimiento institucional de vital trascendencia académica y formativa para nuestra comunidad educativa. Como es de su conocimiento, a través del **Oficio Múltiple N° 006-2026-GRJ/DIRESA/RSJA/USAZ**, remitido por el Director Ejecutivo de la Red de Salud Jauja, la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria de la Provincia de Jauja (COMPIAL) ha cursado una invitación formal a nuestra prestigiosa institución para formar parte activa de las actividades conmemorativas por el **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2026**, bajo el lema internacional "**La Inocuidad de los Alimentos es un Asunto de Todos**". Dicho evento se llevará a cabo el día miércoles 10 de junio del presente año, iniciándose a las 08:30 a.m.

En atención a esta honrosa convocatoria y en correspondencia directa con la naturaleza de nuestras competencias académicas, mediante el presente documento **solicito formalmente su autorización institucional para la participación obligatoria y total de los docentes y la totalidad de los estudiantes del Programa de Estudios de Industrias Alimentarias** de nuestro instituto en todas las etapas programadas para dicha jornada.

**SUSTENTACIÓN Y ARGUMENTACIÓN ACADÉMICA-PROFESIONAL**

**1. Pertinencia Curricular y Aprendizaje Significativo:** El perfil de egreso de los estudiantes de Industrias Alimentarias exige el dominio absoluto de los sistemas de gestión de la inocuidad, el aseguramiento de la calidad y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Esta actividad comunitaria y técnica representa un escenario de aprendizaje real y contextualizado que materializa el enfoque pedagógico institucional de 'aprender haciendo'. Al interactuar directamente con la población y fiscalizadores, los alumnos transformarán la teoría del aula en competencias prácticas de supervisión, concientización y evaluación en el campo.

**2. Proyección Social y Posicionamiento Institucional:** Como el único programa tecnológico especializado en la transformación y control de alimentos en la zona, el IESTP "Marco" tiene el deber moral y social de liderar el aseguramiento alimentario en la provincia. La participación activa mediante un stand informativo y educativo en la Plaza de Armas de Jauja consolidará el prestigio institucional, visibilizará la calidad formativa de nuestros estudiantes ante las máximas autoridades multisectoriales (DIRESA, Red de Salud Jauja, Municipalidad Provincial, Cámara de Comercio) y proyectará al instituto como un aliado estratégico esencial para el desarrollo de la salud pública regional.

**3. Actualización y Fortalecimiento de Competencias Docentes:** Para el cuerpo docente del programa, asistir y coordinar este evento constituye una plataforma invaluable de vinculación con el sector productivo, comercial y de vigilancia sanitaria (COMPIAL). Esto permite recoger de primera mano las problemáticas actuales en inocuidad, tendencias regulatorias y requerimientos técnicos reales de la provincia, insumos que enriquecerán la posterior planificación curricular, optimizarán las sesiones de aprendizaje y potenciarán los proyectos de innovación y transferencia tecnológica del instituto.

**4. Desarrollo de Competencias Empleables y Blandas:** La participación coordinada en el pasacalle de sensibilización y la atención técnica de los módulos expositivos exige que los estudiantes desplieguen habilidades blandas críticas como el liderazgo, trabajo en equipo, comunicación asertiva, resolución de problemas en tiempo real y la capacidad de divulgar conocimientos técnicos complejos en un lenguaje claro para el consumidor común, atributos altamente valorados en el mercado laboral contemporáneo.

### PLAN DE ACCIÓN Y COMPROMISOS OPERATIVOS

A fin de garantizar un desempeño óptimo, transparente y seguro, el programa de estudios se compromete formalmente a lo siguiente:

- **Instalación de Módulo Técnico Expositor:** Se implementará un stand enfocado en 'Educación y Prevención - Vigilancia Sanitaria y Buenas Prácticas de Manipulación', donde se expondrán guías técnicas didácticas de inocuidad y métodos caseros e industriales para la conservación higiénica de alimentos.
- **Organización y Logística Interna:** La plana docente supervisará minuciosamente el correcto orden, puntualidad y comportamiento ético-profesional de la delegación desde el punto de concentración en la primera cuadra de la Av. Aviación hasta el cierre del evento.
- **Garantía de Recuperación Académica:** Los docentes del programa han diseñado un plan de contingencia inmediato para reprogramar de manera presencial las horas de clases teóricas que pudiesen verse afectadas durante los días 15, 16 y 17 de junio de 1:00pm a 2:30pm, asegurando el cumplimiento estricto del silabo sin perjudicar el avance académico.

#### Cronograma Detallado de la Actividad Oficial (10/06/2026):

HORARIO	ACTIVIDAD / DETALLE
08:30 a.m. – 09:00 a.m.	Punto de reunión para pasacalle "Av. Aviación – Primera cuadra" (Concentración de la delegación del IESTP Marco).
09:00 a.m. – 09:45 a.m.	Inicio del pasacalle de sensibilización: Recorrido por Av. Aviación – Av. Ricardo Palma – Jirón Junín hasta la Plaza de Armas de Jauja.
10:00 a.m. – 10:30 a.m.	Actos protocolares en la Plaza de Armas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Palabras de bienvenida de la Municipalidad Provincial de Jauja.</li> <li>• Mensaje de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL).</li> <li>• Reconocimiento a las instituciones participantes.</li> <li>• Apertura oficial de la actividad.</li> </ul>

10:30 a.m. – 01:30 p.m.	Visita guiada y atención en los diferentes stands temáticos (Educación y Prevención – Vigilancia Sanitaria y Buenas Prácticas de Manipulación – Gastronomía Segura). Exposición a cargo de nuestra delegación.
02:00 p.m.	Cierre oficial del evento y retorno ordenado de los alumnos y personal.

Con la firme convicción de que esta experiencia consolidará el liderazgo técnico de nuestra institución y con la plena seguridad de contar con su aprobación en pro del desarrollo profesional de nuestros estudiantes, quedo de usted expresándole las muestras de mi especial estima y consideración institucional.

Atentamente;




---

**ING. ELA OLIVERA BORDAES**  
**Coordinadora del P.E. de Industrias Alimentarias**  
**IESTP "Marco" - Jauja**