

Marco, 07 de setiembre de 2026

CARTA 17 DPEIA IESTP"MARCO"-2026

Señor: MG. DAVID ARTURO CERMEÑO TORPOCO
Director del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco"

Presente.

**ASUNTO: PRESENTO PLAN DE TRABAJO DEL CURSO DE
ESPECIALIZACIÓN: "CALIDAD 360º: GESTIÓN ESTRATÉGICA E
INOCUIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS".**

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y, al mismo tiempo, en calidad de docente del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "Marco"; **PRESENTO EL PLAN DE TRABAJO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN; " CALIDAD 360º: GESTIÓN ESTRATÉGICA E INOCUIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS "**, el cual ha sido elaborado con el objetivo de fortalecer las competencias técnicas de profesionales, docentes, estudiantes y egresados del sector alimentario, en el marco de la formación continua y la vinculación con el sector productivo.

El presente plan de trabajo es producto del esfuerzo conjunto entre el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "MARCO" como entidad organizadora, y las instituciones que han brindado su valioso respaldo académico: el Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín y la Escuela Profesional de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión de Pasco. Esta alianza estratégica permite garantizar la calidad académica del evento, así como el reconocimiento profesional de los certificados que se entregarán a los participantes.

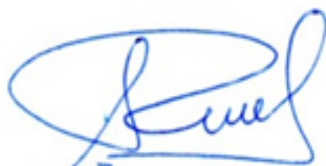
El curso está diseñado para desarrollarse entre el 05 de octubre y el 14 de noviembre de 2026, en el horario de 7:00 pm a 10:00 pm, a través de la plataforma Zoom. Asimismo, se contempla la ceremonia de clausura y entrega de certificados el día sábado 14 de noviembre de 2026, a las 9:00 am, en el Auditorio del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín.

El curso contará con la participación de destacados profesionales de amplia trayectoria en el sector alimentario, entre ellos: Ing. Teresa Apaza, Ing. Paola Fano, Ing. Mariela Jurado, Ing. Raúl Córdova, Ing. Zusi Castro, quienes desarrollarán los contenidos relacionados con sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, bajo los estándares de las normas ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, la metodología HACCP, entre otros.

Los objetivos planteados en este plan de trabajo se alinean con la misión institucional del IESTP "MARCO" de promover la formación integral y la vinculación con el sector productivo, así como con las políticas de educación superior que fomentan la innovación, el emprendimiento y la investigación aplicada.

Agradecido de antemano por su atención, apoyo institucional y su aprobación del plan, hago propicia la oportunidad para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



ING. SAUL ROMERO URRUTIA
DOCENTE