

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO “MARCO”



PROGRAMA DE ESTUDIOS: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PLAN DE TRABAJO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

**"Calidad 360°: Gestión Estratégica e
Inocuidad en Alimentos y Bebidas"**

RESPONSABLE: ING. SAUL ROMERO URRUTIA

MARCO – PERÚ

Setiembre - 2026

PLAN DE TRABAJO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

"Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad 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. SAUL 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 DANIEL
ALCIDES CARRIÓN – PASCO

Fecha: OCTUBRE – NOVIEMBRE 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.
- Estatuto de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión – Pasco.
- 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 "Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad 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 Daniel Alcides Carrión – Pasco, garantizando la calidad académica y el reconocimiento profesional de la capacitación.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar el curso de especialización "Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad 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 "Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad en Alimentos y Bebidas" tendrá una duración total de 70 horas pedagógicas, distribuidas en 11 sesiones virtuales y una sesión presencial de clausura, de acuerdo con el siguiente detalle:

Modalidad	Horas	Porcentaje
Sesiones virtuales sincrónicas	56 horas	47 %
Actividades asincrónicas	56 horas	47 %
Sesión presencial de clausura	8 horas	6 %
TOTAL	120 horas	100%

Cronograma general:

- Sesiones virtuales: Del 5 de octubre al 9 de noviembre de 2026, los días lunes y martes.
- Horario: 7:00 pm – 10:00 pm.
- Plataforma virtual: Zoom (sesiones sincrónicas) y Moodle (materiales y actividades).
- Sesión de clausura y entrega de certificados: Sábado 14 de noviembre de 2026, 7:00 pm, en el Auditorio del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental Junín.

6. TEMARIO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

SESIÓN	FECHA	CONTENIDO	PONENTE
MÓDULO I: VISIÓN ESTRATÉGICA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD			

SESIÓN	FECHA	CONTENIDO	PONENTE
1	05/10	Calidad 360° y competitividad en la industria alimentaria. Enfoque integral de calidad, inocuidad, legalidad, autenticidad y sostenibilidad. Expectativas del consumidor, cultura de calidad y generación de valor.	Ing. Teresa Apaza
2	06/10	Gestión estratégica de la calidad e ISO 9001:2015. Contexto de la organización, partes interesadas, liderazgo, objetivos, enfoque por procesos, pensamiento basado en riesgos e indicadores de desempeño.	Ing. Teresa Apaza
MÓDULO II: GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA			
3	12/10	Buenas Prácticas de Manufactura y programas prerequisite. Infraestructura, higiene del personal, limpieza y desinfección, control de plagas, agua, residuos, mantenimiento y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	Ing. Zusi Castro
4	13/10	Gestión de peligros y aplicación del sistema HACCP. Peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos. Etapas preliminares, siete principios, puntos críticos de control, límites críticos, vigilancia, acciones correctivas y registros.	Ing. Zusi Castro
5	19/10	ISO 22000:2018 y gestión de la inocuidad alimentaria. Estructura de alto nivel, liderazgo, comunicación, programas prerequisite, control de peligros, preparación ante emergencias, validación y verificación del sistema.	Ing. Paola Fano
6	20/10	Trazabilidad, retiro de productos y gestión de crisis. Identificación de lotes, trazabilidad hacia atrás y hacia adelante, simulacro de retiro, comunicación de crisis, defensa alimentaria y prevención del fraude.	Ing. Paola Fano
MÓDULO III: CONTROL, DIGITALIZACIÓN Y AUDITORÍA			
7	26/10	Documentación y transformación digital de la calidad. Procedimientos, instructivos, registros y control documental. Formularios digitales, gestión de datos, tableros de indicadores y	Ing. Raúl Córdova

SESIÓN	FECHA	CONTENIDO	PONENTE
		herramientas para el seguimiento de procesos.	
8	27/10	Auditorías de sistemas de gestión según ISO 19011. Principios de auditoría, competencias del auditor, planificación, listas de verificación, ejecución, redacción de hallazgos, informe y seguimiento.	Ing. Raúl Córdova
9	02/11	No conformidades, análisis de causas y acciones correctivas. Detección y clasificación de no conformidades. Herramientas de causa raíz, diseño de acciones correctivas, evaluación de eficacia, validación y verificación.	Ing. Mariela Jurado
10	03/11	Indicadores, costos de calidad y mejora continua. Indicadores clave de desempeño, costos de prevención, evaluación y fallas. Análisis de datos, ciclo PHVA, gestión de riesgos y priorización de oportunidades de mejora.	Ing. Mariela Jurado
MÓDULO IV: INTEGRACIÓN Y MEJORA CONTINUA			
11	09/11	Integración estratégica de los sistemas de gestión. Articulación de ISO 9001, BPM, HACCP e ISO 22000. Sostenibilidad, cultura organizacional, hoja de ruta para la implementación y presentación del Plan de Gestión Integral de Calidad e Inocuidad.	Ing. Teresa Apaza
12	14/11	Reunión de cierre y entrega de certificados Presentación de trabajos finales. Reflexión y conclusiones. Entrega de certificados.	Organización
TOTAL		120 Horas	

7. PROPUESTA DE LA PLANA DOCENTE

Nº	DOCENTE	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN / EXPERIENCIA
1	Ing. Teresa Apaza	Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria	Experto en ISO 9001 e ISO 22000.

N°	DOCENTE	ESPECIALIDAD	INSTITUCIÓN / EXPERIENCIA
2	Ing. Paola Fano	Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria – ISO 22000	Consultora internacional en sistemas de gestión. Amplia experiencia en implementaciones.
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 Daniel Alcides Carrión – Pasco	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 de 5 ponentes	S/.800.00	S/. 4,000.00

ITEM	DESCRIPCIÓN	C.U.	TOTAL
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
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/. 100.00
TOTAL			S/. 6,000.00

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: 3 horas cronológicas por sesión (4 horas pedagógicas)
- Horario: 7:00 pm – 10:00 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 Daniel Alcides Carrión – Pasco.
- Profesionales de en general.

12. CERTIFICACIÓN

TIPO	DESCRIPCIÓN
Para los participantes	Certificado de participación en el Curso de Especialización: "Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad en Alimentos y Bebidas", con una duración de 70 horas pedagógicas. 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 Daniel Alcides Carrión – Pasco.
Para los ponentes	Certificado como ponente del Curso de Especialización "Calidad 360°: Gestión Estratégica e Inocuidad 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	19/10	20%
Trabajo práctico N° 2: Elaboración de procedimiento documentado	26/10	20%
Trabajo práctico N° 3: Plan de auditoría interna	02/11	20%
Evaluación final (cuestionario en línea)	03/11	30%
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	Lunes	05/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 1	Teresa Apaza
2	Martes	06/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 2	Teresa Apaza
3	Lunes	12/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 3	Zusi Castro
4	Martes	13/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 4	Zusi Castro
5	Lunes	19/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 5	Paola Fano
6	Martes	20/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 6	Paola Fano
7	Lunes	26/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 7	Raúl Córdova
8	Martes	27/10	7:00 – 10:00 pm	Sesión 8	Raúl Córdova

N°	DÍA	FECHA	HORARIO	SESIÓN	PONENTE
9	Lunes	02/11	7:00 – 10:00 pm	Sesión 9	Mariela Jurado
10	Martes	03/11	7:00 – 10:00 pm	Sesión 10	Mariela Jurado
11	Lunes	09/11	7:00 – 10:00 pm	Sesión 11	Teresa Apaza
Clausura	Sábado	14/11	7:00 – 10:00 pm	Entrega de certificados	Organización

15. RECURSOS DIDÁCTICOS

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

INDICADOR	META	MEDICIÓN
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 Daniel Alcides Carrión – Pasco
Logística e inscripciones	Secretaría Técnica del Curso
Moderación virtual	Personal de soporte designado
Ceremonia de clausura	Colegio de Ingenieros del Perú – CD Junín (Auditorio)