



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**

**Universidad del Perú. Decana de América  
Facultad de Medicina**

**Escuela Profesional de Nutrición**

**Departamento Académico de Nutrición**



**MARCO LEGAL Y AUDITORIA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN  
(Código NO 1825)**

**AÑO ACADEMICO 2022-II**

**PROMOCIÓN INGRESANTE: 2019**

**ADAPTADO A LA MODALIDAD SEMI PRESENCIAL**

## **CONTENIDO**

- I. INFORMACIÓN GENERAL
- II. SUMILLA
- III. COMPETENCIAS
- IV. CAPACIDADES - RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS
- VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS



**2022**

## SÍLABO

### “Adaptado en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19” Modalidad Semi- Presencial

#### 1. Información general

| 1.1.                           | Nombre de la asignatura                    | : Marco Legal y Auditoria en Alimentación y Nutrición. Nutrición   |            |       |
|--------------------------------|--|--|------------|-------|
| 1.2.                           | Código de la asignatura                    | :NO1825  |            |       |
| 1.3.                           | Tipo de asignatura                         | : Especialidad   |            |       |
| 1.4.                           | Créditos                                   | :3   |            |       |
| 1.5.                           | Horas semanales                            | :5   |            |       |
|                                | Teoría:                                    | :1   |            |       |
|                                | Práctica:                                  | :4   |            |       |
| 1.6.                           | Horas síncronas semanales:                 | :5   |            |       |
| 1.7.                           | Horas asíncronas semanales:                | :  |            |       |
| 1.8.                           | Semestre o año académico:                  | :2022-II   |            |       |
| 1.9.                           | Ciclo                                      | : VIII   |            |       |
| 1.10.                          | Modalidad                                  | : Semipresencial   |            |       |
| 1.11.                          | Docente responsable                        | : Herzt Indalecio Vidal Jiménez  |            |       |
| 1.13.                          | Correo institucional                       | :hvidalj@umns.edu.pe   |            |       |
| <b>Docentes colaboradores:</b> |  |  |            |       |
| Código                         | Apellidos y Nombres                        | Categoría y Clase  | Condición  | Horas |
| 081671                         | Pacheco Gallupe, Anibal Jesús              | Principal - TC   | Nombrado   | 40    |
| 0A4277                         | Palomino Quispe, Luis Pavel                | Auxiliar - TP  | Nombrado   | 20    |
| 0A8295                         | Padilla Sarria, Ángel                      | DC B2  | Contratado | 16    |
| 0A8298                         | Villar Bernaola, Lucia                     | DC B2  | Contratado | 16    |
| 1.14                           | Duración                                   | :16 semanas  |            |       |
| 1.15                           | Fecha de inicio                            | :13 de setiembre de 2022   |            |       |
| 1.16                           | Fecha de término                           | : 30 de diciembre de 2022  |            |       |
| 1.17                           | Horario de teoría                          | : martes 20:00 -21:00 h  |            |       |
| 1.18                           | Horario de práctica                        | Lunes: 14:00 - 18:00 h<br>martes 21:00 -22 h y viernes 20:00 a 23:00h                                      |            |       |
| 1.19                           | Número de estudiantes                      | : 51   |            |       |
| 1.20                           | Relación docente estudiante en la práctica | 1/10   |            |       |
| 1.21                           | Número de grupo de estudiantes             | :5   |            |       |
| 1.22                           | Requisito                                  | : Gestión en Servicios de Alimentación y Nutrición.<br>: Indagación Científica en Alimentación y Nutrición |            |       |

#### 2. Sumilla

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de carácter teórico y práctico. El propósito es dar a conocer al estudiante los lineamientos y normas legales sobre control gubernamental y auditorias alimentario-nutricionales en diferentes ámbitos laborales, reflexionar sobre su importancia en el ejercicio de nuestra profesión y desarrollo de sus valores.

### 3. Competencias

| COMPETENCIA  | CRITERIOS  | NIVEL DE LOGRO-INDICADOR   |
|--|--|--|
| N° 6<br>Razonamiento Ético                               | a) Principios legales y éticos                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía sus acciones por sus valores morales y motiva a sus compañeros a actuar de la misma manera.</li> <li>• Orienta a sus pares cuando éstos se encuentran en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios</li> </ul>  |
|  | b) Resolución de conflicto ético.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma decisiones éticas frente a dilemas morales de la vida cotidiana y profesional basados en principios morales y la normativa legal vigente.</li> </ul>   |
|  | c) Decisión ética.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente</li> </ul>   |
| N° 8<br>Marco Legal y Auditoría Alimentación y Nutrición | a) Análisis e interpretación del marco legal vigente | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza e interpreta el marco legal vigente para aplicarlos en el control y auditorías en el área de la alimentación y nutrición.</li> <li>• Aplica las normas oficiales vigentes en trabajos de control inherentes al ámbito de su competencia laboral como profesional de la salud.</li> </ul>  |
|  | b) Organización                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora planes y propuestas de control y auditorías en el área de la alimentación y nutrición acorde a la norma legal vigente.</li> <li>• Utiliza herramientas de control y auditoría en alimentación y nutrición para, medir, evaluar, el cumplimiento de planes y actividades programadas para el logro de los objetivos propuestos.</li> <li>• Asesora en materia de su competencia a la alta dirección</li> </ul>   |
|  | c) Verifica  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que la administración activa tome medidas del cumplimiento, la validez, y la suficiencia del control interno.</li> </ul>  |
|  | d) Monitoreo y evaluación.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorizar mediante razón la apertura de información que sea necesaria sujeto a competencia institucional que a criterio del auditor sea necesaria para el fortalecimiento del control interno.</li> <li>• Evalúa y prepara informes de control y auditoría en el área de su competencia a fin de verificar el cumplimiento de metas y objetivos.</li> <li>• Fiscalizar la gestión de riesgo, verificando, identificando, a que este expuesta la organización y que se planifique y emprenda medidas de mejoras pertinentes para mitigar los riesgos.</li> </ul> |

### 4. Capacidades – Resultados de aprendizaje

Al término de la asignatura el estudiante será capaz de analizar, interpretar, aplicar el marco legal vigente y organizar, verificar, monitorear, evaluar según técnicas y procedimientos de auditoría en alimentación y nutrición con la finalidad de verificar y fortalecer el control interno para el logro de metas y objetivos.

| UNIDAD | RESULTADO   |
|--------|---|
| I      | Al término de la unidad, el estudiante analiza, interpreta, aplica el marco legal vigente en la planificación, ejecución de planes y programas de control y auditoría en el área de su competencia. |
| II     | Al término de la unidad, el estudiante utiliza a través de un plan, las herramientas de control y auditoría en el área de la alimentación y nutrición en organizaciones públicas y privadas.        |
| III    | Al término de la unidad, el estudiante aplica las técnicas y procedimientos de control y auditoría en el ámbito de su competencia en alimentación y nutrición.                                      |
| IV     | Al término de la unidad, el estudiante demuestra conocimientos de control y auditoría en alimentación y nutrición y los aplica en el ámbito de su competencia en el sector público y privado.       |

**UNIDAD I: Generalidades del Marco legal y Auditoria en Alimentación y Nutrición**

|  |   |
|--|---|
| <b>Capacidad o Resultados de Aprendizaje (Según corresponda)</b> | Al término de la unidad, el estudiante analiza, interpreta, aplica el marco legal vigente en la planificación, ejecución de planes y programas de auditoria en el área de su competencia. |
|--|---|

| Contenidos   | Actividades   | Recursos  | Estrategias  | Responsable                             |
|--|---|---|--|---|
| <b>Semana 1</b><br>13/09/2022<br><br>Presentación del silabo.<br>Normas de participación en el aula virtual.<br>Organización de grupos<br>Clase Inaugural:<br><br><b>Teoría del Control y Auditoría</b><br>Historia e importancia<br>Control horizontal y control vertical<br>Control Gubernamental<br>Sistema Nacional de Control | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br>Lectura sobre la Netiqueta en la comunicación virtual.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de la teoría del control y generalidades del marco legal nacional e internacional de control y auditoria. | Plataforma virtual Moodle<br>Lecturas<br><br><b>1.-Lectura Teoría del Control-Riesgo Moral</b><br>“El Riesgo Moral y la Regulación de la Calidad de los Servicios Públicos” de Aresio Viveros Zuazo.<br><a href="https://drive.google.com/file/d/1bFRIqRyygNxvmu87C0eZcGBROCTAwGS4/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1bFRIqRyygNxvmu87C0eZcGBROCTAwGS4/view?usp=sharing</a> | Revisión de la presentación de los contenidos.<br><br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje.<br>Test Oral de seguimiento a lectura de texto.<br>Trabajo práctico ajustado a la vida real<br>Exposición grupal y discusión del tema en clase | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|  | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de la teoría del control y el marco legal nacional e internacional de auditoria<br><br><b>Taller/Practica: N. 1</b><br>Riesgo moral en control y auditoria                                | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes   | Conformación de grupos de estudiantes<br>Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas  | Herzt Vidal Jiménez                     |

| Contenidos   | Actividades  | Recursos   | Estrategias   | Responsable                             |
|--|--|--|---|---|
| <b>Semana 2</b><br>20/09/2022<br><br><b>Sistema Nacional de Control.</b><br>Control Gubernamental<br>Ley 27785<br>Ámbito de aplicación<br>Concepto del SNC<br>Conformación del SNC<br>La Contraloría General.<br>Atribuciones y principios de control<br>Potestad Sancionadora de la CGR | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca del sistema nacional de control. | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://doc.contraloria.gob.pe/documentos/Ley_Organica_Sistema_Nacional_Control_y_de_la_CGR.pdf">https://doc.contraloria.gob.pe/documentos/Ley_Organica_Sistema_Nacional_Control_y_de_la_CGR.pdf</a><br>Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República Ley N° 27785 | Revisión de la presentación de los contenidos.<br><br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje.<br>Elaboración de una ficha resumen | Estudiantes con acompañamiento docente. |

|  |   |  |   |                     |
|--|---|--|---|---------------------|
|  | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca del Sistema Nacional de Control.<br><br><b>Taller/Practica: N. 2</b><br>Principios de Control Gubernamental | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves. | Conformación de grupos de estudiantes<br>Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas | Herzt Vidal Jiménez |
|--|---|--|---|---------------------|

|  |   |
|--|---|
| <b>UNIDAD II: Herramientas y tipos de control y auditoria</b>    |   |
| <b>Capacidad o Resultados de Aprendizaje (Según corresponda)</b> | Al término de la unidad, el estudiante utiliza a través de un plan, las herramientas de control y auditoria en el área de la alimentación y nutrición en organizaciones públicas y privadas |

| Contenidos                    |   | Actividades  | Recursos   | Estrategias   | Responsable                             |
|-------------------------------|---|--|--|---|---|
| <b>Semana 3</b><br>27/09/2022 | <b>Control Externo</b><br>Control Posterior<br>Casuística en Alimentación y Nutrición<br>Modalidades del Control Posterior<br>Control Simultáneo<br>Casuística en Alimentación y Nutrición<br>Modalidades de Control Simultáneo<br>Control Previo | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.  | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://doc.contraloria.gob.pe/documentos/Ley_Organica_Sistema_Nacional_Control_y_de_la_CGR.pdf">https://doc.contraloria.gob.pe/documentos/Ley_Organica_Sistema_Nacional_Control_y_de_la_CGR.pdf</a><br>Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República Ley N° 27785<br><a href="https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3168102/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%BA-0218-2022-CG.pdf.pdf?v=1654031918">https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3168102/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%BA-0218-2022-CG.pdf.pdf?v=1654031918</a><br>Directiva de Control Simultáneo N°<br>Directiva N° 013-2022-CG/NORM | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje. | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|                               |   | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca del control externo<br><b>Taller/Practica: N. 3</b><br>Caso Control Simultáneo | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes  | Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas  | Herzt Vidal Jiménez                     |

| Contenidos             |  | Actividades   | Recursos  | Estrategias   | Responsable                             |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| Semana 4<br>04/10/2022 | <b>Control Interno</b><br>Generalidades del Control Interno<br>Modelos de Control Interno<br>Marco Integrado COSO 2013<br>Objetivos, atributos, Componentes y principios del Control Interno<br>El control interno en el marco del Sistema Nacional de Control<br>Implementación del Control Interno | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca del Control Interno   | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://www.gob.pe/institucion/controloria/normas-legales/2614036-006-2019-cg-integ">https://www.gob.pe/institucion/controloria/normas-legales/2614036-006-2019-cg-integ</a><br>Directiva N° 006-2019-CG/INTEG<br>Implementación del Sistema de Control Interno en el Estado | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje. | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|                        |  | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de las inspecciones.<br><b>Taller/Practica: N. 4</b><br>Priorización de productos y planes de Acción Anual según Directiva N° 006-2019-CG/INTEG | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes   | Guía de sesión de aprendizaje).<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas   | Herzt Vidal Jiménez                     |

| Contenidos             |   | Actividades  | Recursos  | Estrategias   | Responsable                             |
|------------------------|---|--|---|---|---|
| Semana 5<br>11/10/2022 | <b>Normas generales (nacional e Internacional) de control y auditoría.</b><br>Generalidades<br>Definición, Norma Internacional de Auditoría, Normas Nacionales de Auditoría.<br>Normas de Control Gubernamental<br>Manual de Auditoría de Cumplimiento. | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del Sílabo<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de las Normas Generales de Control y Auditoría  | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2656831/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%B0%20295-2021-CG.pdf.pdf">https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2656831/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%B0%20295-2021-CG.pdf.pdf</a><br>PPT Auditoria Normas nacionales e internacionales de control y auditoria | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje.<br>Elaboración de un informe de auditoría de calidad. | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|                        |   | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca del Marco Legal general Nacional e Internacional de Auditoría<br><b>Taller/Práctica: N. 5</b><br>Normas de Control Gubernamental | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes   | (Guía de sesión de aprendizaje).<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas.   | Herzt Vidal Jiménez                     |

| Contenidos             |   | Actividades   | Recursos   | Estrategias   | Responsable                             |
|------------------------|---|---|--|---|---|
| Semana 6<br>18/10/2022 | <b>Auditorías gubernamentales:<br/>Auditoría de Cumplimiento,<br/>Financieras y de Desempeño</b><br><br>Generalidades<br>Impacto en la gestión pública<br>Normativa asociada<br>Informes de Control<br>Seguimiento e Implementación<br>de Recomendaciones | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del Sílabo<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de las Normas Generales de Control y Auditoría<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de la auditoría de calidad y seguridad alimentaria. | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2715830/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%BA%20001-2022-CG.pdf.pdf">https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2715830/Resoluci%C3%B3n%20de%20Contralor%C3%ADa%20N%C2%BA%20001-2022-CG.pdf.pdf</a><br><br>Manual de Auditoría de Cumplimiento<br>PPT Auditorías Gubernamentales | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje.<br>Elaboración de un informe de auditoría de calidad. | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|                        |   | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de las auditorías gubernamentales<br><b>Taller/Practica: N. 6</b><br>Etapas de las auditorías   | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes  | Guía de sesión de aprendizaje).<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas   |   |

| Contenidos             |   | Actividades  | Recursos   | Estrategias   | Responsable                             |
|------------------------|---|--|--|---|---|
| Semana 7<br>25/10/2022 | <b>Auditoría de Calidad y sistemas de gestión de calidad</b><br><br>Auditoría de calidad, concepto, objetivos, procedimiento.<br>Tipos de Auditoría: Auditoría interna y externa al sistema de calidad.<br>Perfil del auditor<br>Auditoría de calidad para certificar PGH del códex | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Lectura sobres R.M. N° 822-2018/MINSA:<br>Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines<br><br>Análisis del acta ficha de auditoría de calidad para certificar PGH del códex. | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://www.aec.es/web/guest/centroconocimiento/auditoria-de-calidad">https://www.aec.es/web/guest/centroconocimiento/auditoria-de-calidad</a><br>PPT Auditoría a sistemas de calidad en alimentación y nutrición | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Descripción en la Guía de sesión de aprendizaje.<br>Elaboración de un informe de auditoría de calidad. | Estudiantes con acompañamiento docente. |

|  |  |  |  |  |                              |
|--|--|--|--|--|------------------------------|
|  | <p>Toma de muestra de alimentos, superficies vivas e inertes.</p> <p>Acta de auditoría de calidad</p> <p>Fases de una auditoría de calidad (inicio, proceso, cierre), evaluación del cumplimiento de requisitos definidos en el manual de calidad.</p> | <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p><b>Conceptuales (Teoría):</b></p> <p>Diálogo abierto acerca de auditoría a sistemas de calidad en alimentación y nutrición.</p> <p><b>Taller/Práctica: N. 7</b></p> <p>Auditoría de calidad para certificar PGH del códex en un restaurante y taller de procedimiento de toma de muestra de alimentos, superficies vivas e inertes.</p> | <p>Aula Virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.</p> <p>Fichas de los estudiantes</p> | <p>(Guía de sesión de aprendizaje). Video, foro, exposición, síntesis. Formulación de preguntas.</p> | <p>Luis Palomino Quispe.</p> |
|--|--|--|--|--|------------------------------|

|                                |   |                                    |
|--------------------------------|---|------------------------------------|
| <p>Semana 8<br/>05/11/2022</p> | <p><b>I EXAMEN PARCIAL PRESENCIAL</b></p> | <p><b>Todos los profesores</b></p> |
|--------------------------------|---|------------------------------------|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>UNIDAD III: Técnicas y procedimientos de control y auditoría en alimentación y nutrición.</b></p> |  |
| <p><b>Capacidad o Resultados de Aprendizaje (Según corresponda)</b></p>                                 | <p>Al término de la unidad, el estudiante aplica las técnicas y procedimientos, de auditoría en el ámbito de su competencia en alimentación y nutrición.</p> |

| Contenidos   | Actividades   | Recursos  | Estrategias   | Responsable   |
|--|---|---|---|---|
| <p>Semana 9<br/>08/11/2022</p> <p><b>Técnicas y Procedimientos de Auditoría en alimentación y nutrición</b></p> <p>Programa de Auditoría</p> <p>Procedimientos de Auditoría</p> <p>Evidencia de Auditoría</p> <p>Técnicas de obtención de evidencia: Física, documental, testimonial y analítica</p> <p>Papeles de Trabajo</p> | <p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión del silabo.</p> <p>Elaboración de la ficha resumen acerca de técnicas y procedimientos de auditoría, en alimentación y nutrición.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p><b>Conceptuales (Teoría):</b></p> <p>Diálogo abierto acerca de técnicas y procedimientos de auditoría en alimentación y nutrición.</p> <p><b>Taller/Practica: N. 8</b></p> <p>Técnicas y Procedimientos de Auditoría en alimentación y nutrición.</p> | <p>Plataforma virtual Moodle</p> <p><b>Lecturas</b></p> <p><a href="https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2715830/Resolucion-C3B3n-20de-20Controlor-C3ADa-20N-C2BA-20001-2022-CG.pdf.pdf">https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2715830/Resolucion-C3B3n-20de-20Controlor-C3ADa-20N-C2BA-20001-2022-CG.pdf.pdf</a></p> <p>Aula Virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.</p> <p>Fichas de los estudiantes</p> | <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Asignación de lectura a los grupos.</p> <p>Guía de sesión de aprendizaje). Video, foro, exposición, síntesis. Formulación de preguntas</p> | <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p>Herzt Vidal Jiménez</p> |



|  |  |  |   |   |                      |
|--|--|--|---|---|----------------------|
|  | Acta de autoría de calidad para validar el plan HACCP.<br>Interpretación de los resultados de ensayo microbiológico en la certificación HACCP. | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de auditoria de calidad y seguridad alimentaria.<br><b>Taller/Practica: N. 10</b><br>Auditoria de calidad para certificar PGH del códex en un servicio de alimentación o comedor industrial. | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes | Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis. Formulación de preguntas | Ángel Padilla Sarria |
|--|--|--|---|---|----------------------|

| Contenidos   | Actividades   | Recursos  | Estrategias  | Responsable                             |
|--|---|---|--|---|
| <b>Semana 12</b><br>29/11/2022<br><b>Control en los Comedores universitarios.</b><br>Identificación de la evaluación, Objetivo, Alcance de la evaluación, Ámbito, observaciones, Resultados de la observación. | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de técnicas y procedimientos de auditoria, en alimentación y nutrición, en comedores universitarios.  | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/206/E20-V372-T.pdf?sequence=1">http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/206/E20-V372-T.pdf?sequence=1</a><br><b>1.- Técnicas y Procedimientos de Auditoria en alimentación y nutrición en Comedores Universitarios.</b> | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.            | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|  | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de técnicas y procedimientos de auditoria en alimentación y nutrición, en Comedores Universitarios.<br><b>Taller/Practica: N. 11</b><br>Técnicas y Procedimientos de Auditoria en alimentación y nutrición (Comedores Universitarios) | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes   | Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas | Ángel Padilla Sarria                    |

| Contenidos                     |  | Actividades  | Recursos   | Estrategias  | Responsable                             |
|--------------------------------|--|--|--|--|---|
| <b>Semana 13</b><br>06/12/2022 | <b>Control en Programas sociales.</b><br>Programas sociales en el Perú.<br>Programas sociales de apoyo alimentario.<br><b>Control del Programa del Vaso de Leche.</b><br>Evolución del Programa del Vaso de Leche<br>Herramientas de control aplicadas al Programa | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de técnicas y procedimientos de auditoría, en Programas Sociales.  | Plataforma virtual Moodle<br>Lecturas<br><a href="https://www.gestiopolis.com/programas-sociales-de-apoyo-alimentario-en-peru/">https://www.gestiopolis.com/programas-sociales-de-apoyo-alimentario-en-peru/</a><br>1.- Técnicas y Procedimientos de Auditoria en alimentación y nutrición en Programas Sociales.<br>2. Ley N° 27740 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.            | Estudiantes con acompañamiento docente. |
|                                |  | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de técnicas y procedimientos de auditoria en alimentación y nutrición, en Programas Sociales.<br><b>Taller/Practica: N. 12</b><br>Ejercicio control en Programa del Vaso de Leche. | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes  | Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas | Herzt Vidal Jiménez                     |

| Contenidos                     |  | Actividades  | Recursos   | Estrategias   | Responsable                             |
|--------------------------------|--|--|--|---|---|
| <b>Semana 14</b><br>13/12/2022 | <b>Control en los Programas de Complementación Alimentaria</b><br>Identificación de la evaluación, Objetivo, Alcance de la evaluación, Ambito, observaciones, Resultados de la observación.<br><br><b>Control en el Programa Nacional de Alimentación Escolar_ Qali Warma</b><br>Generalidades | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de técnicas y procedimientos de auditoría, en comedores populares. | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br><a href="https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-reglamento-de-las-modalidades-del-programa-de-compl-resolucion-ministerial-n-041-2022-midis-2045803-1/">https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-reglamento-de-las-modalidades-del-programa-de-compl-resolucion-ministerial-n-041-2022-midis-2045803-1/</a><br>1.- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS Aprueban reglamento de modalidades del PCA | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos. | Estudiantes con acompañamiento docente. |

|   |  |   |  |                     |
|---|--|---|--|---------------------|
| Herramientas de control aplicadas al Programa | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de técnicas y procedimientos de auditoria en alimentación y nutrición, en comedores populares.<br><b>Taller/Practica: N. 13</b><br>Ejercicio control en programas de complementación alimentaria | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes | Guía de sesión de aprendizaje.<br>Video, foro, exposición, síntesis.<br>Formulación de preguntas | Herzt Vidal Jiménez |
|---|--|---|--|---------------------|

| Contenidos                     | Actividades  | Recursos  | Estrategias  | Responsable   |  |
|--------------------------------|--|---|--|---|--|
| <b>Semana 15</b><br>20/12/2022 | <b>Control gubernamental respecto a anemia por deficiencia de hierro</b><br>Generalidades<br>Principales acciones tomadas desde el control gubernamental en atención a las políticas públicas orientadas a disminuir la anemia por deficiencia de hierro.  | <b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b><br>Revisión del silabo.<br><br>Elaboración de la ficha resumen acerca de técnicas y procedimientos de auditoría, en la industria alimentaria. | Plataforma virtual Moodle<br><b>Lecturas</b><br>Revisión de los Informes de auditoría de Desempeño N°30582, 30583 y 30584-2021- CG/DSNC-ADE orientados al servicio de atención prestado por los establecimientos de salud a niños y niñas de 6 a 35 meses con anemia por deficiencia de hierro | Revisión de la presentación de los contenidos.<br>Asignación de lectura a los grupos.<br>Elaboración de una ficha resumen | Estudiantes con acompañamiento docente |
|                                | <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b><br><b>Conceptuales (Teoría):</b><br>Diálogo abierto acerca de técnicas y procedimientos de auditoria en la industria alimentaria.<br><b>Taller/Practica: N. 14</b><br>Técnicas y Procedimientos de Auditoria en alimentación y nutrición en la industria alimentaria. | Aula Virtual Moodle<br>Aplicativo Google meet<br>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.<br>Fichas de los estudiantes                                       | Guía de sesión de aprendizaje).<br>Video, foro, exposición, síntesis. Formulación de preguntas   | Herzt Vidal Jiménez   |  |

|                                |                            |                             |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Semana 16</b><br>27/12/2022 | <b>EXAMEN FINAL</b>        | <b>Todos los Profesores</b> |
| <b>Semana 16</b><br>30/12/2022 | <b>EXAMEN SUSTITUTORIO</b> |                             |

## **6. Estrategias didácticas (metodología)**

### **6.1 Estrategia didáctica para la teoría y la práctica**

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moodle: <http://unmsm.online/nutricion/login/index.php>
- Aplicativo Google Meet
- La metodológica para los momentos de aprendizaje síncrono y asíncrono de la teoría y la práctica: La teoría se llevará de manera sincrónica y asincrónica para cuyo fin se empleará el aplicativo Google Meet así como el aula virtual Moodle y el profesor desarrollará la metodología de aprendizaje conveniente para tal fin, la cual se encuentra señalada en el presente documento. Se tendrá la participación de profesionales especialistas en el tema.
- Las estrategias a utilizar durante el desarrollo de la asignatura serán las siguientes:
  - ✓ Aprendizaje basado en problemas.
  - ✓ Aprendizaje orientado a proyectos.
  - ✓ Trabajo colaborativo
  - ✓ Aula invertida.

### **6.2 Actividades de investigación formativa**

Se incentivará la búsqueda de información científica relevante y relacionada al tema motivo de la clase, lo cual se plasmará en los trabajos que presentarán los alumnos como producto de cada clase teórica, así como en la presentación de los informes de la práctica, para los cuales se podrán utilizar el análisis documental, ensayo, seminarios, indagación.

### **6.3 Actividades de responsabilidad social**

La asignatura se desarrolla en la modalidad semipresencial para salvaguardar la salud de docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la continuidad de las políticas preventivas ante la COVID-2019, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés.

Asimismo, si la asignatura contara con actividades o contenidos relacionados con la preservación del medio ambiente y el respeto por la diversidad cultural, y proyectos vinculados a Responsabilidad; deben ser incluidos con la respectiva explicación.

### **6.4 Aspectos éticos**

- Durante el desarrollo de la asignatura se practicarán principios éticos, resolución de conflicto ético, decisión ética.
- Se practicarán los valores de la puntualidad, trabajo en equipo, responsabilidad, honestidad y respeto a las normas institucionales en todas las actividades programadas.
- El estudiante deberá mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Será honesto al desarrollar los productos académicos asignados. Asimismo, respetará la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico.

Mantendrá el respeto en toda comunicación, aplicando la netiqueta (Pantallas Amigas - Por un uso saludable de redes sociales, Internet, móvil y videojuegos. Por una ciudadanía digital responsable. Inclusión digital. Recursos educativos).

## 7. Evaluación del aprendizaje

### A. Fórmula y reglamento de evaluación

Reglamento del Régimen de Estudios y Sistema de Evaluación de los estudiantes de Pre Grado de la Facultad de Medicina Resolución Decanal N° 003172-2021-D-FM/UNMSM indica lo siguiente:

**Art.18.** La asistencia a las actividades de teoría y práctica es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica. Este porcentaje también se aplica en las asignaturas eminentemente prácticas.

**Art. 24.** Para que el estudiante tenga derecho a ser evaluado debe cumplir los siguientes criterios: a. Debe estar matriculado en el año o semestre académico correspondiente. (Por ningún motivo se reservará la nota para una matrícula posterior). b. Debe estar registrado en las nóminas de matrícula que son expedidas por el Sistema único de Matrícula de la Universidad. c. Haber asistido por lo menos al 70% de actividades de teoría y al 70% de las actividades prácticas

**Art. 29.** Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, aun cuando el promedio resulte aprobatorio, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10).

**Art. 30.** El estudiante desaprobado dos (02) veces en una misma asignatura, se someterá a un régimen de tutoría obligatoria con el propósito de mejorar su rendimiento. Si repite la misma materia por tres veces, y es desaprobado, se contempla la separación temporal del estudiante durante un año, al término de este plazo el estudiante sólo se podrá matricular en la materia que desaprobó regularmente, para retomar sus estudios en el ciclo siguiente. Si desaprueba por cuarta vez la misma materia procede su retiro definitivo. (Artículo 102° de la Ley Universitaria N°30220)

**Art. 33.** La calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje) se establece según la siguiente escala:

| Calificación cuantitativa | Apreciación Cualitativa | Nivel del Logro de la Competencia       |
|---------------------------|-------------------------|---|
| 19-20                     | Excelente               | Logra eficazmente la competencia        |
| 18-17                     | Muy bueno               | Logro de competencia aceptable          |
| 14-15-16                  | Bueno                   | Logra la competencia en forma aceptable |
| 11-12-13                  | Aprobado                | Logro de competencia en proceso         |
| Menor o igual a 10        | Desaprobado             | No logro de la competencia: desaprobado |

**Art. 35.** Los estudiantes tienen derecho a:

a. Examen sustitutorio. El estudiante sólo podrá sustituir un examen, el de la nota más baja. La calificación obtenida en un examen sustitutorio no podrá ser mayor al promedio de la nota máxima con la mínima aprobatoria obtenida en el examen en el calendario normal. No hay examen sustitutorio de sustitutorio. Notas inferiores conservaran su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior

b. Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:

- b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico
- b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
- b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge)

b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo

**Art. 36.** Los instrumentos de evaluación que aplicará el docente son:

- Para teoría: pruebas escritas, rúbricas, escalas de criterio, lista de cotejo, entre otros.
- Para práctica: hoja de criterios, rúbricas, lista de chequeo, escala cuanti-cualitativa, entre otros

El cumplimiento de las actividades asíncronas y sincrónicas, incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y la práctica son obligatorias.

Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura.

La evaluación del aprendizaje debe adecuarse a la modalidad semipresencial, considerando las competencias y capacidades descritos para cada unidad. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, considerando la aplicación de los instrumentos de evaluación pertinentes.

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las sincrónicas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y de las actividades sincrónicas incluyendo la asistencia a las actividades virtuales de la práctica, son obligatorias.

Se propone la siguiente fórmula de ponderación para la obtención del promedio final:

| <b>Evaluación Académica</b>                   | <b>Peso</b> |
|---|-------------|
| Prueba de Entrada                             | Sin Nota    |
| Evaluación conceptual:                        | 40%         |
| Evaluación de desempeño y trabajos académicos | 60%         |

Matriz de evaluación de los resultados de aprendizaje por unidades

| <b>Unidad</b> | <b>Criterios e indicadores</b>  | <b>Instrumento de Evaluación</b> |
|---------------|---|----------------------------------|
| I             | Generalidades del Marco legal y Auditoria en Alimentación y Nutrición | Prueba Objetiva Escrita          |
| II            | Herramientas y tipos de control y auditoria                           |                                  |
| III           | Técnicas y Procedimientos de control y auditoria                      | Prueba Objetiva Escrita          |
| IV            | Control y Auditoria en alimentación y nutrición.                      |                                  |

## Fórmula de evaluación

| Evaluación académica        | Peso        | %   |
|-----------------------------|-------------|-----|
| TEORÍA: 40%                 |             |     |
| Examen Teórico 1 Presencial | Semana 8    | 20% |
| Examen Teórico 2 Presencial | Semana 16   | 20% |
| PRÁCTICA: 60%               |             |     |
| Informe y exposiciones      | Semana 1-15 | 60% |

A. Teoría (T) 40%: 20% Examen Teoría 1 + 20% Examen Teoría 2

B. Práctica (P) 60%: Informes y exposiciones

## 8. Fuentes de información complementarias

### Libros y Revistas

1. ASQ. FOO DRUG. Manual del Auditor Certificado. Edit. Acriba. España 2020
2. BOLTON ANDREW. Sistema de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Edit. Acriba. España. 2020
3. COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Libro Blanco Sobre Seguridad Alimentaria. Bruselas. 2017
4. CROMBIE IK. El manual de auditoría; John Wiley 2019
5. MALAGON –LONDOÑO G. Auditoria en Salud. Edit. Panamericana . Bogotá 2018
6. MORENO CAMPOY E. Higiene y Control de Calidad de Alimentos. Edit. IC. 2020
7. HEREDIA FRANCISCO A. Calidad y Auditoria en Salud. Edit. Ecoe. España. 2018
8. COUTO LORENZO. Auditorias del Sistema APPCC. Edit. Díaz Santos. España 2020
9. GAR, OSCAR F. Buenas Prácticas de Manufactura. Ediciones Macchi. México. 2018
10. GALARZA IVAN. Gestión Alimentaria. Edit.UTN. Ecuador. 2017
11. OIRSA. Manual para la Formación de Auditores de la inocuidad en sistemas de producción vegetal. El Salvador 2017.
12. ROBERTS JBM. Beneficios educativos de la auditoría. Br Med J 2017
13. SANCHEZ FERNANDEZ J.L Teoría y Practica de la Auditoria. Edit. Piramide. Madrid. España 2018.
14. SANCHEZ CH. WALTER Teoría de la Auditoria. Edit. Nueva Legislación. España. 2020
15. TAPIA ITURRIAGA. Auditoria Interna. Edit. San Cristobal . Lima. Perú. 2019
16. TEJADA, B.D: Planificación de locales y equipos de alimentos. Univ.Antioquia. 2016
17. UNMSM-Of. Bienestar. Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos de los Comedores Universitarios. 2016
18. UNMSM-Of. Bienestar. Programa de higiene y saneamiento de los comedores, Universitarios. 2016
19. WILKINSON, J Gastronomía profesional, almacenamiento y bodega. Ediciones Marymar. México. 2017
20. WOODS, B. HERGER V. Servicios de alimentos Editorial Diana –México. 2020
21. Informes de auditoría de Desempeño N°30582, 30583 y 30584-2021- CG/DSNC-ADE orientados al servicio de atención prestado por los establecimientos de salud a niños y niñas de 6 a 35 meses con anemia por deficiencia de hierro

### Normativa

1. Ley N° 27785 Ley Orgánica de Control Gubernamental y de la Contraloría General de la República.

2. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. 2008.
3. Decreto Supremo N°007-98-SA.que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. 1998.
4. Ley 26842. Ley General de Salud. Minsa. 1997
5. Ley N° 27740 Ley que Establece Normas Complementarias para la Ejecución del Programa del Vaso de Leche
6. Normas Internacionales de Auditoria. NIAS,IFAC, IAASB.
7. Normas de Auditoria Peruana NAGAS.
8. Normas de Control Gubernamental
9. Resolución Ministerial N° 461/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. 2007.
10. Resolución Ministerial N° 822-MINSA. Normativa sanitaria para Restaurantes y servicios afines. 2018.
11. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano.
12. Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Norma sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano.
13. Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS Aprueban reglamento de modalidades de los Programas de Complementación Alimentaria

#### ELECTRÓNICAS

##### Páginas Web

UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central: <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>

Ruta: Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electrónicos > Bases de Datos

- MINSa
- OMS
- OPS
- FAO
- FELANPE