

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA

ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL
DE INGENIERIA PESQUERA

SILABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

AUDITORIA EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	CONTROL DE CALIDAD Y SANIDAD AMBIENTAL
Semestre Académico	2026-II
Código del Curso	IP 504 (Plan 24)
Horas Semanales	Hs. Totales: (4) Teóricas: (2) Practicas: (2)
Ciclo	IX
Sección	I
Apellidos y Nombre del Docente	ALVA HIDALGO IRENE
Correo Institucional	ialva@unjfsc.edu.pe
N° de Celular	942248848

II. SUMILLA Y DESCRIPCION DEL CURSO

La asignatura corresponde al Área de Estudios de Formación Profesional Especializada- Línea de Carrera Control de Calidad y Sanidad Ambiental, siendo de carácter teórico-práctico. Se propone desarrollar en el alumno, competencias que le permitirán **explicar** que la auditoría en la calidad de alimentos, genera evidencia válida para realizar negociaciones comerciales de alimentos pesqueros, y en la mejora continua e **implantar** su utilización periódica en plantas pesqueras, **salvaguardando** la calidad e inocuidad de los productos pesqueros alimenticios. Competencias que sustentarán las capacidades profesionales del Ingeniero Pesquero.

El contenido temático de la asignatura comprende: Auditoría: Definición, principios, tipos, elementos para la conducción efectiva de auditorías. Etapas de la auditoría: Planeación y preparación de la auditoría; lista de verificación y diseño de itinerario; ejecución de la auditoría. Está planteada para un total de dieciséis semanas, en las cuales se desarrollan cuatro unidades didácticas, con 32 sesiones de clases teórico-prácticas, que introducen al estudiante desde el punto de vista de la Auditoria en la Calidad de Alimentos, a la tecnología pesquera.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

UNIDAD	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
I	Analiza los fundamentos, principios y tipos de auditoría en la calidad de los alimentos, considerando la normativa vigente y los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.	FUNDAMENTOS DE LA AUDITORÍA EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	1 - 4
II	Analiza y aplica la normativa vigente y los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria para el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en la industria alimentaria.	NORMATIVA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	5 – 8
III	Ejecuta auditorías internas y aplica controles de calidad para verificar el cumplimiento de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.	EJECUCIÓN DE AUDITORÍAS Y CONTROL DE LA CALIDAD	9 – 12
IV	Elabora informes técnicos, identifica no conformidades y propone acciones de mejora continua para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.	INFORMES, NO CONFORMIDADES Y MEJORA CONTINUA	13 – 16

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADOR DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Aplica correctamente los conceptos y principios de auditoría en casos prácticos de evaluación de la calidad de los alimentos.
2	Identifica y aplica adecuadamente los tipos de auditoría interna y externa en situaciones prácticas de la industria alimentaria.
3	Evidencia un desempeño ético y acorde al perfil del auditor durante actividades prácticas de auditoría alimentaria.
4	Expone adecuadamente la práctica desarrollada, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.
5	Aplica correctamente la normativa nacional e internacional en la evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos.
6	Aplica adecuadamente los sistemas de gestión de la calidad en situaciones prácticas de evaluación de la industria alimentaria.

7	Ejecutará los procedimientos de las capacitaciones del auditor para la ejecución de la auditoría, se desarrollará talleres grupales según el criterio del docente.
8	Expone adecuadamente la práctica desarrollada, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación. En forma de mapa conceptual o diagrama de Ishikawa.
9	Planifica adecuadamente auditorías internas aplicando criterios, objetivos y recursos conforme a los lineamientos de BPM.
10	Emplea correctamente técnicas de auditoría para evaluar procesos y evidenciar el cumplimiento de los sistemas de gestión de calidad.
11	Utiliza correctamente listas de verificación para evidenciar el cumplimiento de los sistemas de gestión de la calidad en situaciones prácticas.
12	Expone adecuadamente su SGC y lista de verificación, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.
13	Elabora informes técnicos identificando no conformidades y proponiendo mejoras conforme a los sistemas de gestión de la calidad.
14	Aplica correctamente acciones correctivas y preventivas conforme a los lineamientos de los sistemas de gestión de la calidad.
15	Elabora correctamente informes técnicos que evidencian la evaluación de los procesos y el cumplimiento de los estándares de calidad.
16	Expone adecuadamente su SGC y lista de verificación, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

MODULO I: FUNDAMENTOS DE LA AUDITORÍA EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	CAPACIDAD DEL MODULO I: Analiza los fundamentos, principios y tipos de auditoría en la calidad de los alimentos, considerando la normativa vigente y los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
		COGNITIVO	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Conceptos y principios de auditoría	Aplica los conceptos y principios básicos de auditoría en la evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos.	Demuestra ética, objetividad y responsabilidad en el análisis de los principios de auditoría.	- Exposición académica motivación -Análisis crítico y reflexivo de los temas tratados.	Aplica correctamente los conceptos y principios de auditoría en casos prácticos de evaluación de la calidad de los alimentos.
	2	Tipos de auditoría	Distingue y aplica los tipos de auditoría interna y externa según el contexto de la calidad e inocuidad de los alimentos.	Demuestra criterio técnico, objetividad y responsabilidad en la identificación de los tipos de auditoría.		Identifica y aplica adecuadamente los tipos de auditoría interna y externa en situaciones prácticas de la industria alimentaria.
	3	Ética y perfil del auditor	Aplica criterios éticos y profesionales propios del perfil del auditor en procesos de auditoría de la calidad de los alimentos.	Demuestra conducta ética, imparcialidad y responsabilidad profesional en el desempeño del rol de auditor.		Evidencia un desempeño ético y acorde al perfil del auditor durante actividades prácticas de auditoría alimentaria.
	4	Presentación y exposición de la practica desarrollada durante la semana de clases. Evaluación del logro	Presenta y expone de manera ordenada y técnica la práctica desarrollada, sustentando los resultados obtenidos.	Demuestra responsabilidad, seguridad y respeto durante la presentación y exposición de la práctica.		Expone adecuadamente la práctica desarrollada, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
	Evaluación oral y escrita con calificación ponderada. Incluye los trabajos prácticos de reforzamiento del conocimiento			Participa en los análisis y criticas reflexivas de documentos de auditoría de calidad de los alimentos		Elabora documentos y participa eficientemente en acciones simuladas de auditorías de calidad de alimentos en la empresa pesquera

MODULO II: NORMATIVA Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	CAPACIDAD DEL MODULO II: Analiza y aplica la normativa vigente y los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria para el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en la industria alimentaria.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
		COGNITIVO	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	5	Normativa nacional e internacional de calidad e inocuidad	Aplica la normativa nacional e internacional de calidad e inocuidad alimentaria en el análisis de procesos y productos.	Demuestra responsabilidad y compromiso en el cumplimiento de la normativa de calidad e inocuidad alimentaria.	- Exposición académica motivación -Análisis crítico y reflexivo de los temas tratados	Aplica correctamente la normativa nacional e internacional en la evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos.
	6	Sistemas de gestión de la calidad	Aplica los sistemas de gestión de la calidad en la evaluación de procesos de la industria alimentaria.	Demuestra compromiso, responsabilidad y actitud crítica frente a la implementación de sistemas de gestión de la calidad.		Aplica adecuadamente los sistemas de gestión de la calidad en situaciones prácticas evaluación de la industria alimentaria.
	7	Documentación del sistema	Elabora y revisa la documentación del sistema de gestión de la calidad conforme a los requisitos establecidos.	Demuestra orden, responsabilidad y rigor técnico en el manejo de la documentación del sistema.		Elabora correctamente la documentación del sistema de gestión de la calidad en actividades prácticas.
	8	Presentación y exposición de la practica desarrollada durante la semana de clases. Evaluación del logro	Presenta y expone de manera ordenada y técnica la práctica desarrollada, sustentando los resultados obtenidos.	Demuestra responsabilidad, seguridad y respeto durante la presentación y exposición de la práctica.		Expone adecuadamente la práctica desarrollada, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación. En forma de mapa conceptual o diagrama de Ishikawa.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
	Evaluación oral y escrita y procedimental con calificación ponderada. Incluye los trabajos prácticos de reforzamiento del conocimiento			Participa en los análisis y criticas reflexivas de documentos de auditoría de la calidad de los alimentos.		Elabora documentos y participa eficientemente en acciones simuladas de auditoría de calidad de alimentos en la empresa pesquera

MODULO III: EJECUCIÓN DE AUDITORÍAS Y CONTROL DE LA CALIDAD

CAPACIDAD DEL MODULO III: Ejecuta auditorías internas y aplica controles de calidad para verificar el cumplimiento de los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
	COGNITIVO	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
9	Planificación de auditorías	Elabora planes de auditoría considerando objetivos, alcance, criterios y recursos necesarios para la evaluación de la calidad.	Demuestra responsabilidad, organización y compromiso en la planificación de auditorías de calidad e inocuidad.	- Exposición académica motivación -Análisis crítico y reflexivo de los temas tratados	Planifica adecuadamente auditorías internas aplicando criterios, objetivos y recursos conforme a los lineamientos de BPM. .
10	Técnicas de auditoría	Aplica técnicas de auditoría para recolectar y analizar información sobre el cumplimiento de los sistemas de calidad e inocuidad.	Demuestra responsabilidad, objetividad y ética profesional en la aplicación de técnicas de auditoría.		Emplea correctamente técnicas de auditoría para evaluar procesos y evidenciar el cumplimiento de los sistemas de gestión de calidad.
11	Listas de verificación	Elabora y aplica listas de verificación para evaluar el cumplimiento de los procesos y sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.	Demuestra responsabilidad, orden y compromiso en el uso de listas de verificación durante la evaluación de los procesos.		Utiliza correctamente listas de verificación para evidenciar el cumplimiento de los sistemas de gestión de la calidad en situaciones prácticas.
12	Presentación y exposición de su SGC y la lista de verificación Evaluación del logro	Presenta y expone de manera organizada su Sistema de Gestión de la Calidad y lista de verificación, sustentando los resultados obtenidos.	Demuestra responsabilidad, seguridad y respeto durante la presentación y exposición del SGC y la lista de verificación.		Expone adecuadamente su SGC y lista de verificación, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DEL CONOCIMIENTO			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Evaluación oral y escrita y procedimental con calificación ponderada. Incluye los trabajos prácticos de reforzamiento del conocimiento			Participa en los análisis y críticas reflexivas de documentos de auditorías de calidad de los alimentos.		Elabora documentos y participa eficientemente en acciones de Auditoria de la calidad de los alimentos.

MODULO IV: INFORMES, NO CONFORMIDADES Y MEJORA CONTINUA

CAPACIDAD DEL MODULO IV: Elabora informes técnicos, identifica no conformidades y propone acciones de mejora continua para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
	COGNITIVO	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
13	No conformidades	Elabora informes técnicos, identifica no conformidades y propone acciones de mejora continua en procesos de calidad alimentaria.	Demuestra actitud crítica, responsabilidad y compromiso con la mejora continua en la gestión de la calidad.		Elabora informes técnicos identificando no conformidades y proponiendo mejoras conforme a los sistemas de gestión de la calidad.
14	Acciones correctivas y preventivas	Identifica no conformidades y aplica acciones correctivas y preventivas para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos.	Demuestra responsabilidad y actitud proactiva en la implementación de acciones correctivas y preventivas.	- Exposición académica motivación -Análisis crítico y reflexivo de los temas tratados	Aplica correctamente acciones correctivas y preventivas conforme a los lineamientos de los sistemas de gestión de la calidad.
15	Elaboración de informes técnicos	Elabora informes técnicos claros y estructurados sobre la evaluación de la calidad e inocuidad de los alimentos.	Demuestra responsabilidad, rigor y orden en la preparación y presentación de informes técnicos.		Elabora correctamente informes técnicos que evidencian la evaluación de los procesos y el cumplimiento de los estándares de calidad.
16	Presentación y exposición de la practica desarrollada durante la semana de clases. Evaluación del logro	Presenta y expone de manera clara y técnica la práctica desarrollada durante la semana de clases.	Demuestra responsabilidad, orden y seguridad al presentar y sustentar la práctica realizada.		Expone correctamente la práctica desarrollada, evidenciando dominio técnico y claridad en la comunicación.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
Evaluación oral y escrita y procedimental con calificación ponderada. Incluye los trabajos prácticos de reforzamiento del conocimiento			Participa en los análisis y criticas reflexivas de documentos de aseguramiento de calidad	Elabora documentos y participa eficientemente en acciones de Control de Proceso	

VI. MEDIOS, MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS

1. MEDIOS ESCRITOS

- Guía resumen por unidades
- Separatas con contenidos temáticos
- Fotocopia de textos selectos
- Libros seleccionados según bibliografía
- Revistas
- Periódicos

2. MEDIOS VISUALES, DE LABORATORIO Y ELECTRÓNICOS COMPUTADORA

- Papelotes
- Rota folios
- Gráficos
- Proyector Multimedia
- Equipos de laboratorio
- Materiales de laboratorio
- Salidas al campo

3. MEDIOS INFORMÁTICOS

- Internet
- Plataformas virtuales
- Programas de Enseñanza

VII. EVALUACIÓN

La evaluación que se propone será continua y permanente con los siguientes criterios:

1. Evaluación de conocimiento:

Serán a través de pruebas escritas y orales; para el primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, observando, como identifica y argumenta, propone estrategias, valoración, generalización, formulación de hipótesis, respuestas a diversas situaciones sobre las especies auxiliares a tratar. Sobre la autoevaluación, permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para la mejora continua sobre la acuicultura.

Las evaluaciones serán de respuestas simples, preguntas abiertas relacionados a los temas a tratar.

2. Evidencia de desempeño:

Evidenciar las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales del alumno que demuestren conocimiento y ser reflexivo, expresar sus actos, fundamentar los procedimientos con pensamientos lógicos y estratégicos sobre situaciones impredecibles en los equipos y materiales.

Esta evaluación se realizará ponderando si el estudiante realiza la investigación aplicando el método científico en los desarrollos de la asignatura con su asistencia y su activa participación.

3. Evidencia del Producto:

Esta se evidencia en: Presentación oportuna de los trabajos asignados, contenido de forma y de fondo de sus trabajos, aportes efectuados al trabajo. Tiene que ver con el campo de acción durante el desarrollo del curso.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30 % de inasistencia inhabilita el derecho de la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDACTICAS DENOMINADOS MODULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4 módulos
Evaluación de Producto	35 %	
Evaluación de Desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Fuentes Documentales

8.2. Fuentes electrónicas

<https://www.fpe.net.au/types-audit-food-industry/>

<https://heskouricalidad.es/consultoria/auditoria-calidad/?srsId=AfmBOoruRbCJHldrUDotND2VlzVd6pEFt45BxkXurHs2koLI2mPo9Rm9>

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-74672018000100097

<https://repositorio.usam.ac.cr/xmlui/bitstream/handle/11506/1066/LEC%20AUD%20005%20%202020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

[https://marifemontes.com/auditorias-inocuidad-alimentaria/#:~:text=Auditorias%20de%20seguridad%20alimentaria%20Garantizar%20el%20cumplimiento,Cr%C3%ADticos%20de%20Control%20\)%20%2C%20IFS%20o](https://marifemontes.com/auditorias-inocuidad-alimentaria/#:~:text=Auditorias%20de%20seguridad%20alimentaria%20Garantizar%20el%20cumplimiento,Cr%C3%ADticos%20de%20Control%20)%20%2C%20IFS%20o)

8.3. Fuentes bibliográficas

Álvarez A. Jorge. (2003) "Auditoria Administrativa". México. Edit. UNAM, FCA. Edición 24

Blanco L. Yanel. 2003. "Normas y Procedimientos de Auditorias". Bogotá. Ed. ECOE

Burges G. El pescado y las industrias derivadas de la pesca. Acribia España

Castillo R. Román 2004 "Importancia de la Auditoria Operativa aplicada al área de tráfico en una empresa de alimentos. México

Cannel, J.J. 1998 "Control de calidad del pescado". Acribia. España.

Deheza, I. 2004 "Participación de los consumidores en los Programas de Inocuidad de Alimentos, incluido el CODEX alimentarius. Servicio de Educación y Defensa de los Consumidores (SEDECO). Bolivia. Oficina para América Latina y el Caribe.

Galarza Jj. (1997). "Métodos volumétricos de análisis químicos". Lima.

Man, Dominic. (2004.) Caducidad de los Alimentos. (Código de Biblioteca Central N° 000014741)

Marín Gavin, Rafael 2003. Fisicoquímica y microbiología de los medios acuáticos-tratamiento y control de calidad de aguas. 2003.(Código de Biblioteca Central N° 000014180)

Martínez, C. 2000 "Breve Introducción al Sistema HACCP". España.

Folgar, Oscar F. 2000 "GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura-Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos.

Feingen, baum V. 1993 "Control total de la calidad". México. Normas Técnica Peruanas. Sanipes. Indecopi

Oyarzun,M.T. y Tartanac, F. 2002 "Conferencia electrónica sobre certificación de calidad de alimentos en América Latina. Oficina Regional de la FAO.

Huacho, agosto del 2026

Universidad Nacional
"José Faustino Sánchez Carrión"



.....

Alva Hidalgo Irene
DNU:491