

DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y DEL
AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Plan de auditoria para el programa de auditoría interna de la compañía lácteos Altagracia, línea de
producción del queso prensado

PRESENTADO POR:

José Aliro Urrego Rodríguez.

CLEMENCIA ALAVA VITERI
Directora de curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD
ESCUELA DE CIENCIA BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
BOGOTÁ - DICIEMBRE 2019

NOTA ACLARATORIA:

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad. Fue tomada con el fin de desarrollar las actividades del diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad sobre el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCION	4
2.	OBJETIVOS	5
	2.1 Objetivo General	5
	2.2 Objetivos Especificos	5
3.	MARCO TEORICO	6
	3.1. Sistema de gestión de la calidad HACCP.....	6
	3.1.1 Aplicación del sistema HACCP.....	6
	3.1.2 Finalidad del sistema HACCP.....	7
4.	<u>CONTENIDO</u>	8
	4.1 Hallazgo 1.....	8
	4.2 Hallazgo 2	9
	4.3 Hallazgo 3.....	10
	4.4 Hallazgo 4.....	11
	4.5 Hallazgo 5.....	13
	4.6 Hallazgo 6.....	14
	4.7 Hallazgo 7.....	15
5.	CONCLUSIONES	156
6.	REFERENCIA.....	167

1. INTRODUCCION

La auditoría es tan antigua como la humanidad y tiene su origen en la práctica de la contabilidad, teniendo en cuenta el acelerado proceso evolutivo del mundo y que en el común de las personas existe una gran distorsión sobre el origen, evolución y conceptualización.

La industria alimentaria está en la necesidad de poder controlar procesos en todos los eslabones la cadena productiva dado los requerimientos comerciales y de competitividad exigidos por los mercados en la globalización de la economía, lo que ha conllevado a un incremento de exigencias por el cliente basados en la inocuidad, en este sentido se elabora este documento el cual establece una serie de directrices pedagógicas para la Auditoria Interna.

Basada en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de los puntos críticos de Control, en nuestro país por el Decreto 60 del 2002 denominada Plan HACCP, promueve la aplicación, exigencias de cumplimiento objetivas y evaluativas de los procesos para el Sistema y establecido este documento para la línea de producción de Queso Campesino bajo en grasa para la auditoría interna para de la organización lácteos Altagracia, quien viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema en la mejora continua de los procesos, la inocuidad

De esta forma esperamos cumplir con los objetivos del Diplomado y optar el Título de Ingeniero de Alimentos de la UNAD.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar el plan de auditoria del Sistema de Gestión de Calidad para la empresa lácteos Altagracia, para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa, basado en el plan HACCP.

2.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Definir objetivo, alcance, criterio y riesgo de cada uno de los hallazgos presentados en el programa de auditoria realizado previamente
- Identificar la lista de actividades a realizar, con tiempos estipulados, auditor, auditado y evidencias necesarias.
- Realizar seguimiento basados en los hallazgos presentados en el formato de verificación del plan HACCP
- Evaluar la eficacia del Plan de Auditoria en cumplimiento del programa de formación academica.

3. MARCO TEORICO

El sistema HACCP es importante porque permiten a las autoridades sanitarias desarrollar una labor más eficaz en sus actividades de control. Las industrias se benefician no sólo en la seguridad de sus alimentos sino que además pueden obtener la racionalización de los procesos, beneficios adicionales que se reportan como reducción de costos en rubros tan importantes como: Laboratorio de Control y Calidad, programa de saneamiento preventivo, disminución de quejas y reclamos que deben atender, costos de reproceso y de materias primas o de productos terminados dañados, entre otros.

HACCP se puede implementar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana, además de mejorar la inocuidad de los alimentos ya que este es compatible con cualquier sistema de aseguramiento de calidad. Cada empresa debe elaborar su propio plan HACCP de acuerdo con su proceso y necesidad.

3.1 Sistema de gestión de la calidad HACCP. El sistema HACCP es un instrumento para la evaluación de los peligros y establece un sistema de control centrado en la prevención, este sistema ayuda a identificar peligros específicos y sus medidas de control con el fin de garantizar la inocuidad en la línea de queso campesino en lácteos Altagracia.

3.1.1 Aplicación del sistema HACCP. El sistema funciona de acuerdo a los principios de higiene alimentaria del Codex Alimentarius entidad creada por la FAO y OMS en 1963, para desarrollar normas, reglamentos y textos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos que asegure la salud de los consumidores, asegura unas practicas de proceso claras y promociona todas las normas de una forma cordinada propuestas por entes gubernamnetales y no gubernamentales.

Una vez identificados y analizados los peligros se elaborara y aplicara el sistema HACCP, teniendo encuenta la repercucion que generaen las materias primas, los ingredientes, las BPM, la parcticas del proceso, uso final del producto, categoria del consumidor, controles epidemilogicas relativas a la inocuidad del producto.

- ✓ **PRINCIPIO 1:** Realizar un análisis de peligros.
- ✓ **PRINCIPIO 2:** Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- ✓ **PRINCIPIO 3:** Establecer un límite o límites críticos.
- ✓ **PRINCIPIO 4:** Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- ✓ **PRINCIPIO 5:** Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- ✓ **PRINCIPIO 6:** Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
- ✓ **PRINCIPIO 7:** Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

3.1.2 **Finalidad del sistema HACCP.** La finalidad es de tener el control sobre un punto crítico en el proceso, de no encontrar un punto crítico por su control se debe de formular nuevamente la operación, de presentarse cambios en el producto, el proceso o en otra fase se debe de revisar nuevamente el sistema, el sistema debe de ser flexible teniendo en cuenta la amplitud y el carácter de cada operación. (Paez)

Una vez identificados y analizados los peligros se elaborará y aplicará el sistema HACCP, teniendo en cuenta la repercusión que genera las materias primas, los ingredientes, las BPM, el proceso, el uso final del producto, la categoría del consumidor y los controles epidemiológicos relativos a la inocuidad del producto.

Adicionalmente se cuenta con un plan de auditoría el cual tiene la descripción de las actividades y los arreglos Zarfman, J. (2018). En el se deben tener en cuenta los riesgos, los hallazgos, alcance, evidencia (*La evidencia de la auditoría puede ser cualitativa o cuantitativa (ISO 9000:2015)*), un manual de calidad donde se especifique el sistema de la organización, la evaluación o inspección, verificaciones, con base en pruebas, ensayos y demostraciones, la revisión de los documentos (ISO 9000:2015) y las conclusiones a partir del informe final. A continuación se presenta el plan de Auditoría para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa de lácteos Altagracia.

4. CONTENIDO

4.1 HALLAZGO 1

		LACTEOS ALTAGRACIA			
		PLAN DE AUDITORIA			
Proceso a Auditar	Instalación de lavamanos en diferentes áreas y calidad del agua potable	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Catalina Garzón B. José Urrego Carolina Gonzalez
Objetivo	Verificar el abastecimiento de agua potable para las diferentes actividades y áreas del establecimiento		Alcance	Garantizar el abastecimiento de agua potable y la disponibilidad de lavamanos accionados no manualmente en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos	
Hallazgo	Se tiene un programa de control de agua potable, se llevan registros diarios de control de pH y cloro residual para la toma de agua y para el único lavamanos que hay en el pasillo central de la zona de proceso que		Criterios	Resolución 2674 de 2013 art. 6 núm. 3 y 6-3 Resolución 2115 del 2007 art. 4, y art.9 núm. 2	

	utilizan el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.						
Descripción	Realizar recorrido por las diferentes áreas de procesos, verificar la instalación y adecuación de lavamanos con abastecimiento de agua potable a la cual se le verificara el control del cloro residual libre (Rango 0,3 -2 Ppm) y pH (6,5 – 9)			Riesgo	Contaminación cruzada por falta de disponibilidad de puntos de desinfección	FECHA	15/01/2020
Recursos	Potenciómetro o peachimetro, test o equipos medidores de cloro y documental						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1	Reunión de inicio de la auditoria.	Líder del equipo Recursos Humanos	Catalina Garzón B.	8:00 a.m.	9:00 a.m.	Acta de reunión inicial	Sala de reuniones
2.	Reconocimiento de las áreas.	Equipo HACCP	Catalina Garzón B.	9:00 a.m.	10:00 a.m.	Solicitud de flujos de las áreas	Planta de procesos, ingreso a todas las áreas.
3.	Solicitud Documental	Líder del equipo o persona a cargo de control	Catalina Garzón B.	10:00 a.m.	10:30 a.m.	Solicitud documental registro toma pH y cloro residual diario	Sala de reuniones
4.	Propuesta de plano con lavamanos suficientes	Líder del equipo	Catalina Garzón B	10:30 a.m.	11:30 a.m.	Planos, acta de requerimiento	Sala de reuniones
5.	Reunión de cierre	Líder del equipo	Catalina Garzón B	11:30 a.m.	12:00 pm	Hallazgos y observaciones	Salsa de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			
HALLAZGO 2			LACTEOS ALTAGRACIA				
			PLAN DE AUDITORIA				
Proceso a Auditar	Mantenimiento preventivo a equipos	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Catalina Garzón B. José Urrego Carolina Gonzalez		
Objetivo	Verificar y garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos	Alcance	Minimizar las paradas imprevistas por falta o deficiente de mantenimiento de los equipos durante la operación de fabricación				
Hallazgo	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones, Se debe garantizar la implementación de los registros del programa de mantenimiento estipulados, con el fin de no tener paradas imprevistas por daños de los equipos e instalaciones.	Criterios	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 Art. 5 numeral c Fichas técnicas de equipos				
Descripción	Solicitar el programa y formatos asociados al programa de mantenimiento de equipos que tiene la compañía, se verifica el cumplimiento del cronograma de mantenimiento, en las hojas de vida de cada equipo. Se puede entrevistar a operarios y personal de mantenimiento referente a información de un equipo			Riesgo	Afectación de la calidad del producto por fallas repentinas en los equipos,	FECHA	15/01/2020

						perdidas de producto o materia prima	
Recursos		Humanos y documental					
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión de inicio de la auditoria.	Líder de operaciones	Catalina Garzón B.	1:00 p.m.	1:30 p.m.	Acta de reunión inicial	Sala de reuniones
2.	Solicitud Documental	Líder de operaciones	Catalina Garzón	01:30 p.m.	3:00 p.m.	Hoja de vida de equipos con, referencia, descripción, mantenimiento s preventivos y correctivos	Sala de Archivo
3.	Inspección del Estado de los equipos y las instalaciones	Líder de operaciones y operarios	Catalina Garzón	03:00 p.m.	4:30 p.m.	Información documental soportada con el estado real.	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
4.	Evaluación de resultados	Líder del equipo	Catalina Garzón B	4:30 a.m.	5:00 p.m.	Formato de cumplimiento	Sala de reuniones
5.	Reunión de cierre	Líder del equipo	Catalina Garzón B	5:00 p.m.	05:30 pm	Hallazgos y observaciones	Salsa de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

HALLAZGO 3		LACTEOS ALTAGRACIA					
		PLAN DE AUDITORIA					
Proceso a Auditar	Presencia de personal Profesional o Técnico completo en áreas de producción y control de calidad en alimentos de alto riesgo en Salud.	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Carolina González		
Objetivo	Establecer la fiabilidad del equipo HACCP respecto a sus competencias, capacitación y adiestramiento	Alcance:	Garantizar que el equipo líder del sistema establecido por la empresa, posea atributos de formación en seguridad alimentaria				
Hallazgo	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de quesos; pero no tiene un conocimiento solido sobre el sistema HACCP.	Criterios	Art. 24 Resol. 2674/2013 Art. 6 Decreto 60/2002				
Descripción	La línea de producción debe de estar dirigida por personal Profesional o Técnico y el acompañamiento en la implementación del Sistema de gestión de	Riesgo	Incumpliendo a la norma y sanciones a las normas de criterio.	FECHA		16/01/2020	

	Calidad no cumple con lo previsto						
Recursos	Análisis documental, Inspección y confirmación.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión de apertura	Equipo HACCP	Ricardo López	8:00	9:30	Acta de apertura, lista de asistencia, plan de auditoria	Salón de comité
2.	Receso	N/A	N/A	9:30	10:00	N/A	Cafetería
3.	Revisar programa prerrequisito de "Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria"	Líder equipo HACCP	Equipo auditor	10:00	2:00	Registros, documentación.	Oficina líder equipo HACCP
4.	Almuerzo	N/A	N/A	2:00	3:00	N/A	Cafetería
5.	Recolección y verificación de la información	Líder Equipo HACCP	Equipo auditor	3:00	4:00	Registros completos, correctos, consistentes y actualizados	Oficina líder equipo HACCP
6.	Reunión de cierre	Equipo HACCP	Ricardo López	4:00	5:00	Hallazgos y observaciones	Salón de comité
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			
HALLAZGO 4			LACTEOS ALTAGRACIA				
HALLAZGO 4			PLAN DE AUDITORIA				
Proceso a Auditar	Identificación de los PCC	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Carolina González		
Objetivo	Enumerar e identificar los puntos críticos asociados a las diferentes etapas de producción		Alcance	Usar la herramienta de aplicar las medidas preventivas como método para garantizar la inocuidad de los quesos y minimizar el riesgo de la empresa.			
Hallazgo	El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas.		Criterios	Decreto 60 /2002 art. 4 Resolución 4506/2013 art. 4 Decreto 616 del 2006 art.6 y 25			
Descripción	Se realizará una entrevista al Equipo HACCP para determinar las formas y métodos que han implementado para garantizar que el personal operativo, tiene claro las diferencia entre las acciones preventivas y las correctivas. Se pregunta a los operarios basado en sus registros si uno de sus datos se encuentra fuera de rango lleva una		Riesgo	Físicos, químicos y biológicos que pueden presentarse en el queso y afectar la inocuidad, la salud de consumidores, exposición a sanciones pecuniarias por entidades de control y vigilancia y patrimonio de la empresa			FECHA 17/01/2020

	acción correctiva lo determina como una prevención.						
Recursos		Análisis documental, Inspección, confirmación y entrevistas.					
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1	Reunión de apertura	Equipo HACCP	José Urrego	08:00 am	08:30 am	Objetivos, horarios y alcance	Sala de reuniones
2	Verificación de temperatura interna de PT y ambiente de cuarto de almacenamiento o con registros históricos	Personal de empaque	Ricardo López	08:40 am	9:55 a.m.	Identificar a que temperatura se encuentra el PT en el momento del empaque	Área de empaque
3	Acompañamiento e inspección de pruebas realizadas recibo de leche entera. (plataforma)	Equipo Líder	Ricardo López	09:00a.m.	10:30 a.m.	Registros de control de proceso	Área recibo materia prima
4	Verificación de Temperatura operación de Pasteurización	Personal operativo	Ricardo López	10:30 a.m.	12.00 p.m.	Cuantitativa de ser 72-85°C de Pasteurización	Área de proceso de Pasteurización
5	Almuerzo	N/A	N/A	12:00p.m.	13:00 pm.	N/A	N/A
6	Inspección de limpieza, (techos, paredes, sifones, manejo de residuos sólidos y líquidos), uniformes, lienzos, desinfección de equipos	Equipo líder	Ricardo López	13:10	14:45	Dependiendo del estado de estos inertes, puede afectar al producto	Todas las áreas
7	Generación de hallazgos	Equipo HACCP	Ricardo López	15.00	15:00		Sala de Reuniones
8	Reunión de cierre	Equipo HACCP	José Urrego	15:00	16:30	Análisis y exposición de los hallazgos	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

HALLAZGO 5		LACTEOS ALTAGRACIA					
		PLAN DE AUDITORIA					
Proceso a Auditar	Trazabilidad de la línea de producción	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	José Alirio Urrego Carolina González		
Objetivo	Garantizar la aplicación del proceso y por ende del análisis de peligros en la línea de producción.	Alcance	Jefes de producción y operarios, área de calidad y monitoreo.				
Hallazgo	Se evidencia que no se está cumpliendo con el análisis de peligros, lo que no nos determina una fuente posible de contaminación y la influencia en el proceso y sus peligros.	Criterios	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002				
Descripción	Se realizará una evaluación visual de los procesos para garantizar con el cumplimiento de los documentos que tienen establecidos, se determinara un listado de tablas que faltan y se dará un plazo límite para realizarlas.	Riesgo	Manipulación de documentos, Negligencia operacional.	FECHA 18/01/2020			
Recursos	Análisis documental e inspección visual de la aplicación de procedimientos, según el manual establecido por la empresa.						
No	Actividad	Auditor	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión apertura	Jefe de producción	Yeimy Calderón	9:00 am	9:45 am	Lista de asistencia Presentación de plan	Sala de reuniones
2.	Inspección de documentos	Jefe de producción	Carolina Gonzalez José Alirio Urrego	10:00 am	12:00 pm	Manual de procedimiento y diligenciamiento de formatos de producción diarios	Sala de reuniones
3.	Almuerzo	N/A	N/A				
4.	Inspección visual de producción	Operarios	Carolina Gonzalez José Alirio Urrego	1:00pm	2:00 pm	Constancia de procedimientos, conocimiento de empleados	Planta de procesos, ingreso a todas las áreas posibles.
5.	Evaluación de resultados	Jefe de producción	Carolina Gonzalez Yeimy Calderón	2:00pm	3:00pm	Acta e informe	Sala de reuniones
6.	Reunión de cierre		Yeimy Calderón	3:00 pm	3:30 pm	Hallazgos, observaciones y correcciones	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

HALLAZGO 6		LACTEOS ALTAGRACIA					
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA					
Proceso a Auditar	Análisis de los PCC con relación al plan HACCP.	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Carolina González		
Objetivo	Validar los puntos críticos de control, identificados que deben ser controlados para garantizar la confiabilidad del proceso y que pueden afectar la calidad del producto	Alcance	Verificar si el programa cumple con los objetivos de este, para realizar los ajustes correspondientes				
Hallazgo	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.	Criterios	Decreto 60 2002 art. 17				
Descripción	No se realizan reuniones para analizar datos obtenidos de los registros determinados para el control de los límites críticos, solo se reúnen para determinar trazabilidades en el caso de una corrección, no son constantes en el análisis.	Riesgo:	No certificación del sistema HACCP	FECHA			
Recursos	Análisis documental.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Observaciones
1	Reunión apertura	Equipo HACCP	José Urrego	08:00	09:00	Presentación del equipo auditado y el auditor	El equipo auditado determina la colaboración durante la auditoria y la visita y auditoria in situ.
2	Inspección de documentos	Equipo HACCP	José Urrego	09:00	10:00	No levantan actas de reuniones de auditoria internas.	Programar un cronograma para desarrollar trazabilidades, para prevenir y no corregir.
3	Inspección y vista al are de proceso.	Operario	José Urrego Fabio Lopez	10:00	12:00	Revisión de actas que soporten las fechas y días de reuniones para analizar los datos de registro en el área.	No encontrar desviaciones en los registros y que el equipo HACCP tenga claro qué medidas se tomaron y se realizó de forma oportuna.
4	Almuerzo			12:00	13:00		
5	Evaluación de los resultados	Equipo HACCP	José Urrego Fabio Lopez	13:00	15:30	Se determinara que tan frecuente, se deja de revisar y controlar, los	No encontrar en los registros solicitados desviaciones de proceso y que sean de productos ya

						datos obtenidos en la producción y determinar alguna desviación	comercializados
6	Reunión de cierre		José Urrego Fabio Lopez	15:30	17:00	Acta de cierre y descripción de los hallazgos, encontrados en la auditora, evitar discusiones y no recibir consejos de los auditados.	Tener claro el porqué de se determina los hallazgos que se encontraron
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

HALLAZGO 7		LACTEOS ALTAGRACIA					
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA					
Proceso a Auditar	Análisis de los PCC con relación al plan HACCP.	Líder	YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor	Ricardo López Carolina González		
Objetivo	Establecer los puntos que deben ser controlados , por ser críticos para garantizar la inocuidad del producto terminado, en todas las etapas del proceso	Alcance	Evitar la exposición de peligros potenciales tanto del producto, la empresa, los clientes y el personal manipulador.				
Hallazgo	Se evidenció que existen demasiados PCC, lo que llevaría a realizar una nueva identificación y verificación de identificación de estos puntos o son límites de peligro, ya que no es claro y no están soportados en las BPM.(STD, 2019)(STD, Global STD, 2019)	Criterios	Decreto 60 /2002 art. 6 núm., 5 y 6				
Descripción	Verificar la existencia de su plan HACCP, corroborar información documentada, realizar correcciones y establecer los parámetros para diseñar un nuevo plan HACCP de ser necesario.	Riesgo	Mal aplicación del plan HACCP		FECHA 19/01/2020		
Recursos	Análisis documental, Inspección y confirmación.						

No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Observaciones
1	Reunión de apertura	Alta dirección - Calidad- operarios- mantenimiento- director de producción- supervisores	José Urrego	08:00	08:30	Acta, presentación del plan de auditoria Formato de asistencia	Sala de Reuniones
2	Recolección y verificación de la información	Equipo de revisión y de calidad	José Urrego	08:30	10:00	Plan HACCP y soportes de aplicación y verificación programada	Sala de reuniones
3	Generación de hallazgos	Equipo auditado	José Urrego	10:00	12:00	Informe de correcciones sobre el plan HACCP	Sala de reuniones
4	Almuerzo	N/A	N/A	12:00	13:00	N/A	N/A
5	Reunión de cierre	Equipo auditado	José Urrego	13:00	15:00	Acta de hallazgos y observaciones	Sala de Reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

5. CONCLUSIONES

Se ha logrado diseñar el plan de auditoria del Sistema de Gestión de Calidad para la empresa lácteos Altagracia, para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa, basado en el plan HACCP. Mediante el conocimiento de las Normas y los sistemas de calidad.

Mediante su ejecución se garantiza mejorar el control interno en el proceso de producción del queso campesino, a partir de este plan se logrará evaluar el cumplimiento de los controles internos del área operacional, así como de la eficiencia del equipo HACCP en sus resultados de análisis de peligros y aplicación de puntos críticos de control

6. REFERENCIA.

Ballesteros, L. (2013). Control interno, Antecedentes. Blog Wordpress; Recuperado de: <https://lballesteroscontrolinterno.wordpress.com/2013/12/29/antecedentes/>

Florián Caro, C. (2016). La Auditoría, Origen y Evolución ¿Por qué en Colombia solo se conoce a través de leyes? (Universitario – Semillero de Investigación). Universidad Libre de Colombia. Recuperado de: <http://www.unilibre.edu.co/bogota/pdfs/2016/4sin/B20.pdf>

Paez, R. C. (s.f.). Normas HACCP. Mar de Plata : Universidad Nacional de Mar de Plata. Recuperado de: file:///C:/Users/judau/OneDrive/Documentos/11_normas_haccp.pdf

Unzueta, E. (2011) Sistemas de gestión de calidad ISO 9000, términos y definiciones. Recuperado de: <https://sites.google.com/a/cetys.net/sistemas-de-gestion-de-calidad-iso9000/auditorias-internas/terminos-y-definiciones>

Zarfman, J. (2018) Norma ISO 19011:2018, Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JoseSzarfman/norma-iso-19011-2018>

ISO 9000: 2015. Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y Vocabulario. Capítulo 3, Términos y definiciones. Recuperado de: <https://www.iso.org/obp/ui/es/#iso:std:iso:9000:ed-4:v1:es>

UNAD, guía de actividades y rubrica de evaluación- fase 5, Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario grupo 219009, Formato word.

Tenjo, Y. (2007). DIAGNÓSTICO Y DISEÑO DEL SISTEMA DE CALIDAD HACCP APLICADO A LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE SOPAS, PULPAS, CARNES, ENSALADAS Y PASTAS PERTENECIENTES A LA INDUSTRIA DELICIAS, Universidad de la Salle, Proyecto como opción de grado. Recuperado de: <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/15617/T43.07%20T255d.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Organización panamericana de la salud, Capítulo 3, Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Extraído de: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

Ministerio de de Salud y Protección Social Colombia (2002), Decreto 60, por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación

Ministerio de Salud y Protección Social Colombia (2013), Resolución 2574, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

Ministerio de Salud y Protección Social Colombia (2006). Decreto 616, Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país

Ministerio de Salud y Protección Social Colombia (2013), Resolución 4506, Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.