

**Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de Calidad e
Inocuidad ISO 22000:2018 Implementado por la Empresa Productos Alimenticios
Magdalena**

Presentado por:

Juan Andrés Giraldo Giraldo

Yicel Paola Díaz Rodríguez

July Andrea García Vasco

Jonathan Varela Guerrero

Miller Lady Rincón Sastoque

Diplomado de Profundización Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el Sector
Alimentario Para Optar al Título de Ingeniero de Alimentos

Clemencia Del Socorro Álava Viteri

Directora de Curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD
Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI
Programa de Ingeniería de Alimentos

2020

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema de Gestión De la Inocuidad basado en la norma ISO 2200:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla de contenido

Lista de tablas	4
Lista de anexos.....	5
Introducción	6
1. Objetivos.....	7
1.1 Objetivo General	7
1.2 Objetivos Específicos.....	7
2. Antecedentes teóricos	8
3. Desarrollo del Plan de auditoría.....	11
4. Conclusiones	33
5. Anexos.....	34
6. Referencias Bibliográficas	50

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Política de Inocuidad</i>	11
Tabla 2. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Recursos Financieros</i>	13
Tabla 3. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Programas Prerrequisito</i>	15
Tabla 4. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Información Documentada</i>	17
Tabla 5. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Límites Críticos de Control</i>	20
Tabla 6. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Plan HACCP</i>	22
Tabla 7. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en identificación de Programas PPRO</i>	25
Tabla 8. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en registro de monitoreo de PPRO</i>	28
Tabla 9. <i>Plan de auditoría para el hallazgo en Procedimiento de Auditoría</i>	30

Lista de anexos

Anexo A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad de productos alimenticios Magdalana	34
--	----

Introducción

En relación con el origen de la auditoría, (Biler Reyes, 2017), señala que:

El origen de la auditoría surge con el advenimiento de la actividad comercial y por la incapacidad de intervenir en los procesos tanto productivos como comerciales de una empresa. Por estas razones surge la necesidad de buscar personas capacitadas, de preferencia externas (imparciales), para que se desarrollen mecanismos de supervisión, vigilancia y control de los empleados que integran y desempeñan las funciones relativas a la actividad operacional de la empresa (pp. 140-141).

El desarrollo de un plan de auditoría es importante, ya que permite conocer los aspectos que le conforman: en qué consiste, como se ejecuta y la importancia que tiene dentro de un sistema de gestión en un marco evaluativo de la posición y dirección de las organizaciones según los objetivos trazados y criterios de auditoría aplicables.

Este proyecto pretende exponer el diseño de un plan de auditoría para cada uno de los hallazgos del programa de auditoría interna del sistema de gestión ISO 22000:2018 descrito en el anexo A, que permita evaluar y establecer el grado de cumplimiento de los criterios aplicables de dicha norma; la cual establece los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, que cubre todos los tamaños de las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria, permitiendo a los productores de alimentos mejorar el desempeño, calidad e inocuidad de sus productos y servicios.

1. Objetivos

1.1 Objetivo General

Proponer un plan de auditoría para el programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018, implementado por productos alimenticios Magdalana.

1.2 Objetivos Específicos

Diseñar el formato idóneo para la ejecución del plan de auditoría basado en la norma ISO 19011:2018.

Definir un plan de auditoría para cada hallazgo, que sea verificable con los criterios normativos aplicables, y permita obtener resultados que sean insumo para la mejora continua de los procesos implementados por productos alimenticios Magdalana.

Determinar si la evidencia se adhiere y da cumplimiento a los criterios normativos aplicables de cada hallazgo.

2. Antecedentes teóricos

Respecto a la forma como se desarrolló la auditoría en un principio, (Murillo Vargas, 2011), menciona que:

Desde los tiempos medievales hasta la Revolución Industrial, el desarrollo de la auditoría estuvo estrechamente vinculado a la actividad puramente práctica y desde el carácter artesanal de la producción el auditor se limitaba a hacer simples revisiones de cuentas por compra y venta, cobros y pagos y otras funciones similares con el objetivo de descubrir operaciones fraudulentas, así como determinar si las personas que ocupaban puestos de responsabilidad fiscal en el gobierno y en el comercio actuaban e informaban de modo honesto, que se hacía con un estudio exhaustivo de cada una de las evidencias existentes. Esta etapa se caracterizó por un lento desarrollo y evolución de la auditoría (p. 7).

(Yáñez & Yáñez, 2012) Señalan que “la auditoría desde sus inicios, en la edad antigua, estuvo orientada a la revisión metódica y rigurosa a fines administrativos contables, evolucionado posteriormente a otras áreas, tales como la operativa y la de calidad” (p. 83).

Como se menciona anteriormente el concepto de auditoría y su aplicación ha evolucionado, por ende los métodos y elementos con los que se desarrolla también. Entre dichos elementos se encuentran el programa y plan de auditoría, la Guía Técnica Colombiana GTC ISO 19011:2018 (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación icontec, 2018-10-17), señala que:

El programa de auditorías son los acuerdos para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un período de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico, mientras que el plan de auditoría es la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (p. 13).

En ese sentido puede decirse que el propósito de estos dos elementos dentro de un sistema de gestión de calidad, son respectivamente los de programar en un documento debidamente estructurado las auditorías que se van a desarrollar en un período de tiempo (normalmente un año) en una dependencia o área de una organización y planificar detalladamente una auditoría en concreto de las consignadas en el programa de auditoría. Lo que aporta beneficios como la obtención de evidencia objetiva y evaluación de la misma para determinar el grado de cumplimiento de los criterios de auditoría por parte del sistema de gestión auditado, derivando en otros como los de identificación de oportunidades para mejorar el desempeño del sistema e incrementar el nivel de confianza de las partes interesadas en el mismo y mantenerlo en alineación con la dirección estratégica de la organización.

En cuanto a la evaluación de los sistemas de calidad, (Sotelo Asef, 2018), menciona que:

Los sistemas de calidad deben de ser evaluados mediante auditorías de calidad, mismas que verifican que se esté cumpliendo con lo que se establece en la norma ISO, ya que uno de los principales principios es la mejora continua que se realiza en todas y cada una de las actividades que se desarrollan en las organizaciones, ya sea prestando un servicio o en la elaboración de un producto, es decir, en cualquier tipo de organización (p. 10).

Debido a su alto impacto social, un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos es susceptible de ser vigilado y evaluado con cierta periodicidad. La Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 22000:2018 (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación icontec, 2018-11-21) es aquella que:

Específica los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) principalmente para permitir a una organización que está directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria planificar, implementar, operar, mantener y actualizar

un SGIA que proporcione productos y servicios que sean inocuos de acuerdo con su uso previsto (p. 16).

3. Desarrollo del Plan de auditoría

Tabla 1.

Plan de auditoría para el hallazgo en Política de Inocuidad

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”						
Empresa: Productos Alimenticios Magdalena						
Hallazgo: Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.						
Objetivo: Verificar la existencia de una política de inocuidad, así mismo que los lineamientos para la implementación de la norma ISO 22000:2018 estén claramente establecidos en ella.						
Alcance: Aplica para la política de inocuidad						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 5 Liderazgo, Artículo 5.2 Política de Inocuidad Alimentaria, numeral 5.2.1 Establecer la Política de Inocuidad de los Alimentos						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-01	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Gerencia Operativa	Alta Gerencia

			que componen el plan de auditoría			
Revisión de la documentación requerida	2020-12-01	09:00 – 12:00 Oficina alta gerencia	-Lectura crítica y análisis de la política de inocuidad y los lineamientos establecidos en esta conforme al capítulo 5, artículo 5.2, numeral 5.2.1 de la norma -Verificación de registros de adherencia	-Política de inocuidad -Registro de adherencia de socialización en lo particular a la norma ISO 22000	Gerencia Operativa	Alta Gerencia
Almuerzo	2020-12-01	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-01	01:00 – 01:30 In situ	-Formular preguntas al personal de diferentes áreas en lo concerniente a la política de inocuidad	-Calificación de las respuestas dadas por el personal	Gerencia Operativa	Personal de diferentes áreas, cargos y niveles
Elaboración de informe de resultados	2020-12-01	01:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Gerencia Operativa	Alta Gerencia
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-01	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora.	Gerencia Operativa	Alta gerencia

				-Resultados conformes / no conformes		
Observaciones						

Tabla 2.

Plan de auditoría para el hallazgo en Recursos Financieros

Plan de Auditoría						
“La planeación es el inicio para que todo salga bien”						
Empresa: Productos Alimenticios Magdalana						
Hallazgo: La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía.						
Objetivo: Verificar la existencia de un plan de recursos financieros y la disponibilidad presupuestal para la implementación de la norma ISO 22000:2018						
Alcance: Aplica para el plan de recursos financieros y disponibilidad presupuestal						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 7 Soporte, Artículo 7.1 Recursos, Numeral 7.1.1 Generalidades						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-02	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Gerencia administrativa	Contador

			auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría			
Revisión de la documentación requerida	2020-12-02	09:00 – 12:00 In situ	-Lectura crítica y análisis del plan de recursos, diseñado por la organización. -Verificar la existencia de un plan de recursos financieros y de disponibilidad presupuestal adecuado para la implementación de la norma ISO 22000:2108	-Plan de recursos financieros y de disponibilidad presupuestal. -Registros contables, estados financieros, sistema de costos, presupuestos y flujo de caja asignado al SGIA	Gerencia administrativa	Contador
Almuerzo	2020-12-02	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-02	13:00 – 13:30 In situ	-Formular preguntas al personal administrativo concerniente al plan de recursos para el diseño e implementación de la norma ISO 22000:2018	-Grado de complemento a lo percibido en la revisión de evidencia escrita	Gerencia administrativa	Contador
Elaboración de informe de resultados	2020-12-02	13:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Gerencia administrativa	Contador

			conformes / no conformes			
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-02	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes	Gerencia administrativa	Contador
Observaciones						

Tabla 3.

Plan de auditoría para el hallazgo en Programas Prerrequisito

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”
Empresa: Productos Alimenticios Magdalena
Hallazgo: Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.
Objetivo: Comprobar que los PPR estén implementados desde el inicio, hasta el fin de la línea de producción, garantizando el control de peligros físicos y biológicos.
Alcance: Aplica para los programas prerrequisitos

Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Artículo 8.2 Programas Prerrequisitos PPRs, Numeral 8.2.1						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-03	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Calidad	Producción
Revisión de la documentación requerida	2020-12-03	09:00 – 12:00 Oficina alta gerencia	-Lectura crítica y análisis de los registros de implementación y seguimiento de PPR -Verificación de existencia y eficiencia de los protocolos o procedimientos para establecer, implementar, mantener y actualizar los PPR	-Registro de los PRR implementados en toda la línea de producción -Formato de registro y control de variables en cada etapa de la línea de producción -Certificado de declaración de ausencia de peligros físicos en el producto terminado	Calidad	Producción
Almuerzo	2020-12-03	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-03	13:00 – 01:30 In situ (planta de producción)	-Formular las preguntas concernientes a las consideraciones para la implementación de PPR, según el contexto organizacional	Calificación/valoraciones de las respuestas dadas por el personal -Anotaciones de la verificación y validación de PPRs in situ	Calidad	Personal de Producción

			-Verificación y validación de la funcionalidad de los PPR implementados in situ			
Elaboración de informe de resultados	2020-12-03	01:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Calidad	Producción
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-03	16:00– 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes	Calidad	Producción
Observaciones						

Tabla 4.

Plan de auditoría para el hallazgo en Información Documentada

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”
Empresa: Productos Alimenticios Magdalena
Hallazgo: Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de

control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.

Objetivo: Revisar la existencia de registros y documentación trazable en lo concerniente a la inocuidad y calidad del producto

Alcance: Aplica para la documentación de los procesos

Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 7 Soporte, Artículo 7.5 Información documentada.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-04	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Gestión Documental	Calidad
Revisión de la documentación requerida	2020-12-04	09:00 – 12:00 In situ	-Lectura crítica y análisis de documentación. -Revisar la existencia de registros en lo concerniente a la inocuidad y calidad del producto, incluido el	-Instructivos y procedimientos de los procesos. -Flujograma, Fichas técnicas y Hojas de control del proceso, que establezcan los	Gestión Documental	Calidad

			<p>personal nuevo.</p> <p>-Verificar la creación, actualización y control de la información documentada con respecto al Capítulo 7, numeral 7.5 de la norma.</p>	<p>parámetros de control.</p> <p>-Formatos y registros de los elementos que intervienen en el proceso.</p> <p>-Registro de asistencia a capacitaciones referente a los procesos, procedimientos y formatos de control. Includo el personal nuevo.</p>		
Almuerzo	2020-12-04	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-04	13:00 – 13:30 In situ	-Formular preguntas al personal operativo del proceso y al personal nuevo, en lo concerniente a línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control.	-Calificación de las respuestas dadas por el personal	Gestión Documental	Calidad
Elaboración de informe de resultados	2020-12-04	13:30 – 16:00 Sala de juntas	<p>-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad</p> <p>-Generación de resultados conformes / no conformes</p>	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Gestión Documental	Calidad
Reunión de cierre y entrega	2020-12-04	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida	Gestión Documental	Calidad

de informe de auditoría				de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes		
Observaciones						

Tabla 5.

Plan de auditoría para el hallazgo en Límites Críticos de Control

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”
Empresa: Productos Alimenticios Magdalana
Hallazgo: Se tienen identificados Límites Críticos de Control (LCC) para cada Punto Crítico de Control (PCC) establecido, pero, para algunos de ellos no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.
Objetivo: Revisar la metodología aplicada para establecer los límites de control de los PCC determinados, así como el sistema de control implementado para monitorear los PCC en los que el LCC no sea medible.
Alcance: Aplica para el plan HACCP
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Artículo 8.5 Control de Peligros Numeral 8.5.4. Plan de control de peligros Plan HACCP/PPRO, 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-05	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Calidad	Equipo HACCP
Revisión de la documentación requerida	2020-12-05	09:00 – 12:00 In situ	-Lectura crítica y análisis del sistema de control, valoración y verificación de los LCC de cada PCC determinado. -Verificación de registros de control y acciones de monitoreo establecidas. -Revisar la conformidad de los LCC de cada PCC con respecto al Capítulo 8, Numeral 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción de la Norma.	-Procedimiento para identificar y establecer LCC para los PCC establecidos en el proceso. -Especificaciones de LCC en los PCC documentados. -Sistema de control, valoración y seguimiento de cada LCC en los PCC determinados. -Registros de monitoreo con LCC medibles en cada PCC determinado	Calidad	Equipo HACCP
Almuerzo	2020-12-05	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el	2020-12-05	13:00 – 13:30	-Formular preguntas al	-Calificación de las	Calidad	

personal		In situ-Planta de producción	personal en lo concerniente a los LCC de cada PCC del proceso.	respuestas dadas por el personal		Equipo HACCP
Elaboración de informe de resultados	2020-12-05	13:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Calidad	Equipo HACCP
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-05	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes	Calidad	Equipo HACCP
Observaciones						

Tabla 6.

Plan de auditoría para el hallazgo en Plan HACCP

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”
Empresa: Productos Alimenticios Magdalena
Hallazgo: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la

documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.

Objetivo: -Analizar la frecuencia o posibilidad de ocurrencia de peligros significativos que pueden afectar la calidad del producto.
-Verificar el registro de capacitación/entrenamiento del personal de producción en análisis de peligros/severidad y probabilidad de ocurrencia

Alcance: Aplica para el plan HACCP

Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.5 Control de peligros, 8.5.2 Análisis de Peligros

Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-06	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Revisión de la documentación requerida	2020-12-06	09:00 – 12:00 In situ	-Lectura crítica y análisis de la matriz de identificación de peligros	-Matriz de identificación de peligros, con la	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos

			<p>-Verificación de planes de capacitación y registros de asistencia a los mismos, en lo concerniente al análisis de peligros</p> <p>-Revisar la conformidad del plan HACCP y sus análisis de peligros con respecto al Capítulo 8, numeral 5.2 y los ítems del mismo relacionados a los peligros</p>	<p>ocurrencia probable de peligros</p> <p>-Registro de capacitación de personal de producción sobre análisis de peligros, severidad y ocurrencia</p> <p>-Formato/registros de análisis de peligros en el proceso y categorización de los mismos</p>		
Almuerzo	2020-12-06	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-06	13:00 – 13:30 In situ	-Formular preguntas al personal en lo concerniente al plan HACCP y el análisis de peligros para los procesos de producción	-Calificación de las respuestas dadas por el personal	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Elaboración de informe de resultados	2020-12-06	13:30 – 16:00 Sala de juntas	<p>-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad</p> <p>-Generación de resultados conformes / no conformes</p>	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Reunión de cierre y entrega de informe de	2020-12-06	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos

auditoría				-Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes		
Observaciones						

Tabla 7.

Plan de auditoría para el hallazgo en identificación de Programas PPRO

<p align="center">Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”</p>						
Empresa: Productos Alimenticios Magdalena						
Hallazgo: No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos						
Objetivo: Revisar el procedimiento de análisis de peligros e identificación de medidas preventivas, así como los criterios de evaluación y validación de viabilidad de estas.						
Alcance: Aplica para el plan HACCP - PPRO						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8, numeral 8.5 Control de peligros, 8.5.2 Análisis de Peligros						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-07	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado	-Registro de asistencia a la reunión de apertura		

			-Socializar los elementos que componen el plan de auditoría			
Revisión de la documentación requerida	2020-12-07	09:00 – 12:00 Sala de juntas	<p>-Revisión de la metodología establecida para el análisis e identificación de peligros y elaboración del perfil del riesgo para la línea de producción</p> <p>-Verificar el cumplimiento del procedimiento estandarizado en la documentación solicitada</p>	<p>-Plan de control de riesgos</p> <p>-Matriz de identificación de peligros</p> <p>-Ficha técnica del producto y equipos que intervienen en su elaboración</p> <p>-Diagrama de flujo del proceso</p> <p>-Procedimiento de análisis de peligros</p> <p>-Validación de medidas de control</p> <p>-Protocolo de estandarización de procesos y procedimientos</p>	Calidad	Equipo de inocuidad de los alimentos
Almuerzo	2020-12-07	12:00 – 13:00 Comedor	Almuerzo del personal			

Entrevista con el personal	2020-12-07	13:00 - 13:30 Planta de producción	-Formular preguntas a diferentes miembros del equipo de inocuidad, para determinar los conocimientos, experiencia y demás factores respecto a los programas prerequisite operativos	-Calificación de las respuestas dadas por el personal	Calidad	Equipo de inocuidad de los alimentos
Elaboración de informe de resultados	2020-12-07	13:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Calidad	Equipo de inocuidad de los alimentos
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-07	16:00 - 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes	Calidad	Equipo de inocuidad de los alimentos
Observaciones						

Tabla 8.

Plan de auditoría para el hallazgo en registro de monitoreo de PPRO

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”						
Empresa: Productos Alimenticios Magdalana						
Hallazgo: No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.						
Objetivo: Evaluar el registro de monitoreo de los PPR operativos, así como de las acciones tomadas frente a estos.						
Alcance: Aplica para el plan HACCP - PPRO						
Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8, numeral 8.5 Control de peligros, 8.5.4 Plan de Control de Peligros, 8.5.4.1 Generalidades, 8.5.4.3 Sistemas de Monitoreo en PCC y en PPRO						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-08	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Revisión de la documentación requerida	2020-12-08	09:00 - 12:00 Sala de juntas	-Revisión de la propuesta de formatos para el monitoreo pertinente de los peligros y el perfil del riesgo	-Metodología o procedimiento para monitorear PPR operativos -Registro de monitoreo de PPR operativos	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos

				-Registro de acciones frente a resultados de monitoreo de PPR operativos		
Almuerzo	2020-12-08	12:00 - 13:00 Comedor	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-08	13:00 - 13:30 Planta de producción	-Formular preguntas al personal en lo concerniente a los programas prerrequisitos operativos, en específico al seguimiento, control y registro de estos	-Grado de complemento a lo percibido en la revisión de evidencia escrita	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Elaboración de informe de Resultados	2020-12-08	13:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-08	16:00 - 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados conformes / no conformes	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos
Observaciones						

Tabla 9.*Plan de auditoría para el hallazgo en Procedimiento de Auditoría*

Plan de Auditoría “La planeación es el inicio para que todo salga bien”						
Empresa: Productos Alimenticios Magdalana						
Hallazgo: No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.						
Objetivo: Verificar que la organización cuente con uno o varios programas de auditoría, que estos tengan la estructura adecuada y se auditen los procesos en los tiempos estipulados						
Alcance: Aplica para los procedimientos y protocolos de auditoría						
Criterios: Norma ISO 22000:2018 Capitulo 9 Evaluación del desempeño, Numeral 9.2 Auditoria Interna						
Actividad	Fecha	Hora y lugar	Descripción de actividad	Evidencia	Auditor	Auditado
Reunión de apertura	2020-12-09	08:00 - 08:30 Sala de juntas	-Presentación del equipo auditor y el personal auditado -Socializar los elementos que componen el plan de auditoría	-Registro de asistencia a la reunión de apertura	Gestión Documental	Calidad
Revisión de la documentación requerida	2020-12-09	09:00 – 12:00 In situ	-Verificar la existencia de un procedimiento de auditoría	-Programa de auditoría	Gestión Documental	Calidad

			-Revisar y analizar el procedimiento documentado del programa y plan de auditorías, basado en los criterios de la Norma establecidos en el Capítulo 9, Evaluación del desempeño, Numeral 9.2 Auditoría Interna	-Plan de auditoría -Registro de gestión, solución y cierre de no conformidades -Registro de adherencia a entrenamiento y/o capacitaciones en lo concerniente a auditorías		
Almuerzo	2020-12-09	12:00 – 13:00 Casino	Almuerzo del personal			
Entrevista con el personal	2020-12-09	13:00 – 13:30 In situ	-Formular preguntas en lo concerniente al conocimiento de un proceso de auditoría y responsabilidades.	-Calificación de las respuestas dadas por el personal	Gestión Documental	Calidad
Elaboración de informe de resultados	2020-12-09	13:30 – 16:00 Sala de juntas	-Consolidación y clasificación de la información recopilada en cada actividad -Generación de resultados conformes / no conformes	-Anotaciones de lo analizado y observado durante la auditoría	Gestión Documental	Calidad
Reunión de cierre y entrega de informe de auditoría	2020-12-09	16:00 – 17:00 Sala de juntas	-Comunicar los resultados de la auditoría al personal	-Información consolidada obtenida de la auditoría -Felicitaciones -Oportunidades de mejora. -Resultados	Gestión Documental	Calidad

				conformes / no conformes		
Observaciones						

4. Conclusiones

Un plan de auditoría es un elemento de los sistemas de gestión, que permite elevar la competitividad de las organizaciones a través del mejoramiento de procesos y, por consiguiente, de productos o servicios que garanticen la satisfacción de las partes interesadas en el mismo. En ese sentido, el diseño del formato idóneo permitió la planificación detallada e inequívoca de las actividades a desarrollar durante la evaluación de cumplimiento de los hallazgos previamente establecidos.

La auditoría de los sistemas de gestión permite identificar retos y oportunidades potenciales para el éxito de las organizaciones. Definir un plan de auditoría por hallazgos permitió establecer criterios normativos específicos y verificables para la obtención de resultados concretos que aportan al mejoramiento continuo.

El enfoque basado en la evidencia como principio de auditoría es el método para lograr conclusiones confiables y reproducibles. Determinar la evidencia objetiva permitió identificar y establecer los elementos que cumplen con los criterios normativos aplicables a cada hallazgo.

5. Anexos

Anexo A. Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad de productos alimenticios Magdalena

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	
<p>Diseñar, planificar y ejecutar acciones que permitan evidenciar que se han superado los hallazgos encontrados en la inspección realizada, y que conlleven al cumplimiento de lo establecido en el sistema de gestión de calidad de la empresa productos alimenticios Magdalena.</p>	<p>Aplica para el sistema de control interno ISO 22000:2018, el cual ha sido implementado por productos alimenticios Magdalena. Con el fin de comercializar masas congeladas sin fermentar para panificación, sin inconvenientes y con el calificativo de seguridad y confianza para sus clientes.</p>	
CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
<p>En cuanto al SGC e inocuidad para la línea de producción de masas congeladas sin fermentar, se tiene que productos alimenticios Magdalena; ha implementado en el tema de inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP, incorporando, además, mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoria interna que le permitan trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar, además está implementando la norma ISO 22000:2018 dado que ya tiene avances en BPM y HACCP.</p> <p>De manera que la legislación y normatividad que aplica y regula el proceso es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programas prerrequisito BPM • Programas de apoyo BPM • Resolución 2674 de 2013 (Programa de saneamiento básico) • NTC-USNA 007 (Norma Sanitaria de manipulación de alimentos) • Resolución 765 de 2010 	<p>La documentación que sirve de soporte es: Política de calidad e inocuidad, Procedimientos de limpieza y desinfección, el plan de capacitación específico por área, programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones, manual de calidad, manual de funciones, manual de procedimientos, Formatos de registros, planes de calidad y acción, instructivos, matriz de acciones, diagramas de flujo, fichas técnicas y tramites de PQRS, todos inmersos dentro del listado de documentos maestros.</p>	<p>Aquellos necesarios para cumplir el plan de auditoría tales como: Recursos financieros, de infraestructura, de logística, talento humano calificado, materiales e insumos (papelería, computadores, celulares), transporte, desplazamientos, oficinas, acceso a la planta. Personal: Alta dirección o gerencia, Recursos humanos, Jefe de calidad, Supervisor de calidad, Jefe de producción, Operarios, Almacenista, Recepcionista, Técnico de mantenimiento, Oficios varios, Servicio de limpieza.</p>

(Referente a las capacitaciones) • Decreto 60 de 2002 (Promoción y aplicación del sistema HACCP). • Norma ISO 22000 de 2018 (Requisitos para implementar sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos)																		
Proceso	Justificación del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría /Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Insumo como medio de verificación	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Hallazgo ítem 29. Magdalana con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018 . Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecido	El numeral 3,34 de la norma ISO 22000:2018, establece que una política es la intención y dirección de una organización; expresadas formalmente por la alta dirección. Así mismo el numeral 5,2,1 menciona que la política de la inocuidad de los alimentos debe ser establecida, implementada y sostenida por la alta dirección, debe ser apropiada al	Verificar la existencia de una política de calidad, así mismo que los lineamientos para la implementación de la norma ISO 22000:2018 estén claramente establecidos en ella.	Gerencia operativa	Alta gerencia (Presidente corporativo)	.Política de inocuidad .Registro de adherencia de divulgación/ socialización en lo particular a la norma ISO 22000:2018													President e/director general

s en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.	propósito y contexto de la organización, con objetivos y compromisos claros e incluir el mejoramiento continuo en el marco de la inocuidad alimentaria																		
Hallazgo ítem 60. La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la	Se requiere que la empresa designe todo tipo de recursos (humanos, financieros, de infraestructura entre otros) que permitan viabilizar lo establecido en la política de inocuidad. El ítem 5 Liderazgo de la norma ISO 22000:2018 establece que la alta dirección debe demostrar liderazgo	Verificar la existencia de un plan de recursos financieros y la disponibilidad presupuestal para la implementación de la norma ISO 22000:2018	Gerencia administrativa	Contador	.Plan de recursos financieros y de disponibilidad presupuestal .Registros contables, estados financieros, sistema de costos, presupuestos y flujo de caja asignado al														Jefe administrativo

<p>Norma ISO 22000:2018 . La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía</p>	<p>y compromiso con respecto al SGIA, asegurando que estén disponibles los recursos necesarios. Así mismo el ítem 7.1 Recursos, establece que la organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA, además debe establecer en su plan de recursos la capacidad de y toda limitación sobre los recursos internos existentes y contemplar la necesidad de obtener recursos externos.</p>				<p>SGIA</p>																	
---	---	--	--	--	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Hallazgo ítem 77. Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.</p>	<p>Es necesario la elaboración del diagrama de flujo y enumeración de cada etapa, de forma subsiguiente, se debe llevar a cabo el análisis de peligros que se pueden generar en cada una de las fases o etapas, desde el principio hasta el fin de la línea de producción; para ello ; Es indispensable abarcar la totalidad del proceso productivo, y extender el alcance de las medidas de control, ya que un peligro biológico puede salirse de control si no es destruido o eliminado en las últimas etapas del proceso como lo es la refrigeración o congelación del producto terminado. Al respecto la norma</p>	<p>Comprobar que los PPR estén implementados desde el inicio, hasta el fin de la línea de producción, garantizando el control de peligros físicos y biológicos</p>	<p>Calidad</p>	<p>Producción</p>	<p>.Registro de los PPR implementados en toda la línea de producción .Formato de registro y control de variables en cada etapa de la línea de producción .Certificado de declaración de ausencia de peligros físicos en el producto terminado</p>															<p>Jefe de producción</p>
--	--	--	----------------	-------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------

<p>parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como:</p>	<p>eficacia del sistema de gestión, así como los requisitos legales, reglamentarios y de clientes concernientes a la inocuidad del producto. Dicha información debe ser actualizada constantemente y controlada. De modo que todo aquello que pueda impactar la inocuidad y calidad del producto, debe contar con un registro (personal, materia prima, envases etc.) y toda actividad debe estar procedimentada (hoja de control etc.), también las modificaciones introducidas en el sistema de producción, deben ser trazables.</p>				<p>técnica y hoja de control del proceso .Registro de capacitación , socialización y divulgación al personal nuevo en aspectos generales y específicos del proceso</p>															
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>																					
<p>Hallazgo ítem 143. Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.</p>	<p>El principio 3 de HACCP trata de establecer los límites críticos de control para cada uno de los PCC determinados. Si estos no son medibles, no se puede establecer un sistema adecuado de control para monitorear los PCC (principio 4), tampoco se podrá establecer las acciones correctivas a ser tomadas cuando el monitoreo indique que un PCC no está bajo control</p>	<p>Revisar la metodología aplicada para establecer los límites de control de los PCC determinados, así como el sistema de control implementado para monitorear los PCC en los que el LCC no</p>	<p>Calidad</p>	<p>Equipo multidisciplinario HACCP</p>	<p>.Procedimiento para identificar y establecer LCC para los PCC establecidos en el proceso .Metodología para monitorear los LCC y registro de acciones en caso de incumplimiento de dichos límites</p>																<p>Líder o representante de equipo HACCP</p>

	<p>(principio 5). Por lo tanto la aplicación de un sistema HACCP con este tipo de fallas, no permitirá desarrollar las medidas de control apropiadas para controlar los peligros y garantizar la inocuidad del producto. Al respecto la norma ISO 22000:2018 establece en el capítulo 6 de planificación, que para establecer acciones que permitan abordar riesgos y oportunidades; primeramente hay que tomar en cuenta las cuestiones internas y externas que afecten el alcance de los objetivos, conocer las necesidades y expectativas de las partes interesadas en el SGIA y</p>	<p>sea medible.</p>																		
--	---	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	determinar el alcance del mismo.																	
Hallazgo ítem 122. La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una	Se debe examinar todo el proceso de fabricación del alimento para identificar los peligros potenciales que pueden ocurrir durante las etapas de producción o del uso de un determinado alimento; o de cómo esas etapas o uso interfieren con los peligros presentes. Es también necesario considerar las materias primas y los ingredientes, tanto como la clase y	.Analizar la frecuencia o posibilidad de ocurrencia de peligros significativos que pueden afectar la calidad del producto. .Verificar el registro de capacitación/entrena	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos	.Matriz de identificación de peligros, con la ocurrencia probable de peligros .Registro de capacitación de personal de producción sobre análisis de peligros, severidad y ocurrencia .Formato/re													Líder o representante de equipo de inocuidad de alimentos

<p>metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del</p>	<p>duración del almacenaje, los métodos de distribución y el uso esperado del producto final por el consumidor. Después del análisis de peligros se debe hacer una evaluación del riesgo, para estimar la ocurrencia probable de los peligros para la salud y la gravedad de sus efectos, que permite identificar los peligros de mayor significado; Es necesario seleccionar los peligros, en función de la frecuencia o posibilidad de ocurrencia en concentraciones que ofrezcan riesgos significativos al consumidor. Sobre el particular, la norma ISO 22000:2018 ítem 8.5.2 establece la importancia del</p>	<p>miento del personal de producción en análisis de peligros/severidad y probabilidad de ocurrencia</p>			<p>registros de análisis de peligros en el proceso y categorización de los mismos</p>															
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>	<p>análisis de peligros, la identificación y determinación de niveles aceptables de estos.</p>																					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Hallazgo ítem 125. No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos</p>	<p>El capítulo 3 de la norma ISO 22000:2018, establece que PPRO es una medida de control o combinación de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir un peligro significativo a un nivel aceptable en relación a la inocuidad de los alimentos. Al no tener claridad sobre el significado de PPRO, las medidas de control o preventivas identificadas pueden estar mal clasificadas. Al respecto dicha norma en el ítem 8.5.2 (análisis de peligros) menciona la importancia de establecer un análisis de peligros y establecer cuáles de ellos necesitan ser controlados a través</p>	<p>Revisar el procedimiento de análisis de peligros e identificación de medidas preventivas, así como los criterios de evaluación y validación de viabilidad de estas.</p>	<p>Calidad</p>	<p>Equipo de inocuidad de los alimentos</p>	<p>.Plan de control de riesgos .Matriz de identificación de peligros .Ficha técnica del producto y equipos que intervienen en su elaboración .Diagrama de flujo del proceso .Procedimiento de análisis de peligros .Validación de medidas de control</p>																	<p>Líder o representante de equipo de inocuidad de alimentos</p>
---	--	--	----------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	de medidas de control que deberán ser seleccionadas y categorizadas utilizando un enfoque sistemático y posteriormente evaluar y validar su viabilidad.																		
Hallazgo ítem 132. No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.	La norma ISO 22000:2018 en el ítem 8.5.4 Plan de control de peligros menciona que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros, este debe estar debidamente documentado con información específica para cada medida de control en cada PPR operativo. Dicha información es: peligro relacionado con la inocuidad a ser controlados por PPR	Evaluar el registro de monitoreo de los PPR operativos, así como de las acciones tomadas frente a estos.	Producción	Equipo de inocuidad de los alimentos	.Metodología o procedimiento para monitorear PPR operativos .Registro de monitoreo de PPR operativos .Registro de acciones frente resultados de monitoreo de PPR operativos														Líder o representante de inocuidad de alimentos

<p>que surge el hallazgo.</p>	<p>relacionado con auditorias y planes de acción; ya que el área encargada de gestión documental, requiere registros de novedades encontradas en la planta, no conformidades o incumplimiento en la norma, planes de mejora, y demás documentos necesarios para evaluar al final del suceso, las acciones a tomar, los procedimientos necesarios por llevar a cabo, y finalmente una inspección detallada, donde se evidencie que la no conformidad haya sido debidamente resuelta o solucionada de acuerdo a lo establecido en la legislación.</p>				<p>to y/o capacitacion es en lo concernient e a auditorías</p>																
-------------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Referencias Bibliográficas

- Biler Reyes, S. A. (6 de Marzo de 2017). Auditoría. Elementos esenciales. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 3, 138-151.
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación icontec. (2018-10-17). *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión GTC-ISO 19011:2018*. Bogotá, D.C.: icontec.
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación icontec. (2018-11-21). *Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria NTC-ISO 22000:2018*. Bogotá, D.C.: icontec.
- Murillo Vargas, G. E. (Mayo de 2011). <https://dspace.ups.edu.ec>. (U. P. Quito, Ed.) Recuperado el 02 de Diciembre de 2020, de Metodología de aplicación de una auditoría de gestión como herramienta para determinar los costos de la no calidad y elevar la productividad en el departamento de ahorros de la Mutualista Pichincha (Tesis de grado): <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4422/1/UPS-QT01833.pdf>
- Sotelo Asef, J. G. (Enero-Junio de 2018). La planeación de la auditoría en un sistema de gestión de calidad tomando como base la norma ISO 19011:2011. *Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 8(16), 1-33.
- Yáñez, J., & Yáñez, R. (Julio-Diciembre de 2012). Auditorías, Mejora Continua y Normas ISO: factores clave para la evolución de las organizaciones. *Ingeniería Industrial. Actualidad y Nuevas Tendencias*, III(9), 89-92.