

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 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

PROPUESTA DE UN PLAN DE AUDITORIA REALIZADO EN LA EMPRESA FICTICIA
LLAMADA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA

YAMIR LEONARDO MELO DURAN
MARÍA JULIETH CAICEDO RENGIFO

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente
para el sector alimentario como opción de grado y como obtención de título de
Ingeniería de alimentos

CLEMENCIA ALAVA VITERI
Directora del curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
BOGOTÁ D.C
2020

DEDICATORIA

“Primero que todo gracias Dios y a mi familia, por mí existencia, confianza, colaboración, por estar conmigo en todo momento y por su constantemente apoyo para progresar y ser mi motor para alcanzar todos mis metas. También a todos mis tutores que me ayudaron a crecer como profesional”

María Julieth Caicedo Rengifo

“Este y todo lo que poseo lo dedico a mi creador, a mi madre y a mis hermanos que me han apoyado de manera emocional, me brinda las oportunidades y los recursos necesarios para vivir mi vida diaria y desempeñarme de manera correcta en mi vida, a mi esposa que me ofrece el apoyo emocional en todos mis procesos, decisiones y finalmente a mis hijos que son pacientes por esperarme con tanto amor y darme la oportunidad de ser mejor persona cada día en su crianza”

Yamir Leonardo Melo Duran

TABLA DE CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVOS.....	6
1.1. OBJETIVO GENERAL	6
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
2. ANTECEDENTES TEORICOS	7
2.1 Definición Antigua de Auditoria	7
2.2 Evolución histórica de la auditoria.....	7
2.3 Definición moderna de auditoria.....	8
2.4 Norma ISO 19011:2018	9
2.5 Evolución Norma ISO 22000:2018.....	9
3. DESARROLLO DEL PLAN DE AUDITORIA	11
3.1. PLAN DE AUDITORIA: AU-001	11
3.2. PLAN DE AUDITORIA: AU-002	14
3.3. PLAN DE AUDITORIA: AU-003.....	17
3.4. PLAN DE AUDITORIA: AU-004	20
3.5. PLAN DE AUDITORIA: AU-005	24
3.6. PLAN DE AUDITORIA: AU-006	28
3.7. PLAN DE AUDITORIA: AU-007	31
3.8. PLAN DE AUDITORIA: AU-008	34
3.9. PLAN DE AUDITORIA: AU-009	37
4. ANEXO 1. PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	40
5. CONCLUSIONES.....	41
6. BIBLIOGRAFÍA.....	42

INTRODUCCIÓN

La auditoría surge con la actividad comercial y por la incapacidad de intervenir en los procesos tanto productivos como comerciales de una empresa (Mantilla Blanco, 1989), según el Instituto Norteamericano de Contadores Públicos (AICPA), definen la auditoria en 1983 como “Un examen que pretende servir de base para expresar una opinión sobre la razonabilidad, consistencia y apego a los principios de contabilidad generalmente aceptados, de estados financieros preparados por una empresa o por otra entidad para su presentación al Público o a otras partes interesadas”. (Krishnan J., 2014).

En cambio, de manera más actual y globalizada se ha determinado la auditoria como un proceso sistemático para obtener y evaluar de manera objetiva las evidencias relacionadas con informes sobre actividades económicas y otros acontecimientos relacionados. El fin del proceso consiste en determinar el grado de correspondencia del contenido informativo con las evidencias que le dieron origen. (Krishnan J., 2014).

La responsabilidad de realizar una evaluación concienzuda al interior de la compañía propende la mejora de la misma y del sistema establecido ayudándole a retomar los lineamientos fijados en su inicio, también reconoce los errores y fallas que se presentan durante los procesos realizados en la empresa y tomar medidas con suficientes pruebas para determinar la continuación, mejora o eliminación de funciones que le generan al sistema defectos y pérdidas monetarias donde es identificable el alcance y las repercusiones de una u otra manera le pueda generar a la compañía.

El propósito del siguiente trabajo fue realizar un plan de auditoria competente y acercado a la realidad, apoyado en conjunto por las normas internacionales y resoluciones vigentes establecidas por la ley colombiana con el fin de que sea posible consolidar el sistema de gestión de la calidad de la compañía que se ha tomado como referencia para realizar este ejercicio académico.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Proponer un plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 22000:2018 con el fin de que se contribuya al cumplimiento de políticas y objetivos de calidad e inocuidad en productos alimenticios Magdalena

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar la pertinencia del Sistema de gestión de calidad de productos alimenticios Magdalena teniendo en cuenta los lineamientos de la Norma ISO 22000:2018.
- Establecer una metodología a realizar dentro de un plan de auditoria y concordar un orden cronológico dentro de la misma.
- Crear un documento que permita la planeación de una auditoria y que contenga las actividades necesarias para que el equipo auditor trabaje sobre el mismo para evaluar la mejora y eficiencia del SGIA.
- Determinar los soportes objetivos, que deben solicitarse durante la auditoria con el fin de que se evidencie la conformidad del sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 implementado en productos Alimenticios Magdalena.

2. ANTECEDENTES TEORICOS

2.1 Definición Antigua de Auditoria

“La auditoría se originó en la práctica de la contabilidad; la cual se encarga de desarrollar un sistema de información en el que se realiza una acumulación y registro ordenado de datos acerca de factores productivos en los que existe interés, con la intención de clasificarlos en cuentas que los representen así: derechos (*activos*), obligaciones (*pasivo y patrimonio*), entradas (*ingresos*) y salidas (*egresos*), para tener conocimiento acerca del valor de estos y con base en dicho conocimiento poder tomar decisiones.” (Aguirre, 1996), es por esto que las compañías buscaban personas que capacitaban hacia las áreas provistas a revisar, otorgándoles de cierta manera evaluativa dentro de su propia compañía.

2.2 Evolución histórica de la auditoria

Según indica Constanza Florián el enfoque que se le daba a este tipo de auditorías en su inicio era de carácter contable, debido a que se basaba principalmente en el resguardo de los activos, la finalidad era verificar que los ingresos se administraban correctamente por los responsables en cuestión. (Power, 1997)

El título de auditor apareció por primera vez en Inglaterra en el siglo XIII, las primeras auditorías se enfocaban básicamente en la verificación de registros contables, protección de activos y por tanto, en el descubrimiento y prevención de fraudes, la auditoría como profesión fue reconocida por primera vez bajo la Ley Británica de Sociedades Anónimas de 1862 y el reconocimiento general tuvo lugar durante el período de mandato de la Ley “Un sistema metódico y normalizado de contabilidad era deseable para una adecuada información y para la prevención del fraude” esto condujo a la auditoria estatutaria basada en leyes. (Power, 1997)

En Inglaterra hasta 1929 la verificación era voluntaria, realizándose la revisión obligatoria con las leyes mercantiles (1929 y 1948), en Alemania, a partir de 1931, se estableció la obligatoriedad del examen contable de las sociedades anónimas y en comandita por acciones y en los Estados Unidos de Norteamérica, como consecuencia de la crisis del año 1929, se exigió que las empresas que cotizaran sus acciones en la Bolsa de Valores realizaran la certificación de sus balances. (Cogorno A., 2013)

La auditoría interna, como profesión específica, definida e independiente, no emergió hasta el año 1941, cuando se crea *The Institute of Internal Auditors*, en los Estados Unidos de Norteamérica. Este instituto ha regulado la profesión de auditor interno, en el proceso de la auditoría que realizaban los auditores revisores cada vez era más extenso, por lo que debieron recurrir a la realización de auditorías intermedias. La extensión de los trabajos obligó a implementar un sistema de control interno que inspirara confianza a los auditores para que estos pudieran apoyarse en él, limitándose al estudio selectivo de las partidas. Desde entonces los objetivos de la función son dos: la auditoría del balance, para obtener un resultado más seguro, y una auditoría permanente sobre la gestión de la empresa en un principio el objetivo era la contabilidad, ya que esta, al ser realizada en forma manual, reflejaba muchos errores. cuando aparecieron medios mecánicos de registración, el auditor interno comenzó a trabajar en otro tipo de comprobaciones, especialmente controles de caja, haberes y existencias. Posteriormente, el auditor interno salió de los registros contables e ingresó en la faz actual. (Cogorno A., 2013)

2.3 Definición moderna de auditoria

Una auditoria se define como el proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría (ICONETC, 2005) es decir que la compañía, a partir de documentos existentes y evidencias objetivas identificando y reduciendo los riesgos de fallas y permite a la compañía tomar mejores decisiones de acuerdo a los resultados obtenidos y los valores de acuerdo al grado de riesgo presentado.

La auditoría por otra parte también:

- Verifica, monitorea y evalúa los procesos relacionados con el área o compañía.
- Permite ofrecer servicios que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes y de futuros clientes, así como abrirse al mercado global.
- Proporciona ventajas en el uso frente a su competencia inmediata.
- Mantiene en orden la documentación requerida para efectos legales y los solicitados por las distintas normas a las que la compañía se acoge.

2.4 Norma ISO 19011:2018

Identifica las no conformidades de acuerdo a la norma vigente y de la que rige la auditoría misma ISO 19011:2018, dentro de esta última se utilizan dos herramientas importantes como lo son el programa de auditoría que se define como conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. (ICONTEC, 2018)

Además visualiza la asignación de tareas dentro de la auditoría, enfoca, analiza y coordina el trabajo en equipo e independiente y se amolda al cronograma operacional de la compañía, por otra parte el plan de auditoría es definido como descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría NTC ISO 9000: 2015 es por esto que centraliza sus acciones en el mapa de procesos y procedimientos internos que a su vez hacen parte de los macro procesos estratégico, misional y apoyo brindando soporte a todos los procesos del sistema.

2.5 Evolución Norma ISO 22000:2018

Los primeros trabajos del borrador de lo que se conoce como la norma ISO 22000:2018 se hicieron en enero de 2002, finalizando esta etapa en septiembre del mismo año, hubo un segundo borrador en el que se terminó en junio de 2004 siendo votado en noviembre

de ese año, se elaboró una investigación europea donde se identificó el origen de los riesgos con los que la población podría estar amenazada, el resultado identificó el riesgo a la contaminación alimentaria de los cuales se estudiaron e identificaron en su momento, intoxicación, productos químicos entre otros también se esclareció que los vegetales, frutas y cereales contendrían residuos de los pesticidas agregados en el momento de su siembra, la gripe aviar, residuos hormonales y antibióticos en carnes, malas condiciones en restaurantes y centros de servicios de alimentos y contaminación en peces con metales pesados. Para mayo de 2005 se aprobó el último borrador, siendo como norma ISO 22000:2018 en septiembre de ese mismo año. (Limón, 2006) Ya en el año del 2006 se identificó la norma en vigor para la unión europea donde hasta hoy lidera la industria en armonía con otras normas.

Como complemento a la norma legal vigente y a la industria se encuentra la norma internacional actualizada en su segunda versión ISO 22000:2018 la cual especifica de manera estandarizada como un sistema de gestión de la cadena alimentaria aplicable en cualquier organización que intervenga en la cadena de abastecimiento alimentaria y la cual es certificadora de aquellas que quieran acogerse a la misma por medio del control de peligros relacionados con la inocuidad y asegurar los alimentos en el momento de su consumo, esta norma también es compatible y armonizado con otras normas internacionales del sistema de gestión en la que se incluye la ISO 9001:2015, ISO 19011:2018, ISO 14001:2015 con procesos existentes dentro de la compañía.

A continuación, observará el desarrollo de un modelo de un plan de auditoria como la norma lo propone y de acuerdo a sus estándares para el sector alimentario; cuya finalidad es progresar hacia un control dentro de la compañía.

3. DESARROLLO DEL PLAN DE AUDITORIA

3.1. PLAN DE AUDITORIA: AU-001

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA			VERSIÓN 001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD			Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
1	7 horas.	AU-001	01-12-20	08-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Establecer, implementar y mantener por parte de la alta dirección la política de la inocuidad de los alimentos de empresa productos alimenticios Magdalena.				Verificación de la política de inocuidad de alimentos, sus lineamientos y su divulgación dentro de la compañía comprendida desde de su establecimiento hasta la fecha de su visita.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 22000:2018 • Norma ISO 9001:2015 • Documentación interna del SGIA 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura	Director auditor	RRHH – Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3	Oficina de RRHH	Acta – Registro de la reunión y participantes

7:20	Presentación del equipo auditor	Equipo auditor	Gerente auditor			
8:00	Presentación plan de auditoria	Director Auditor	Gerente auditor	ISO 22000:18 9.2.2		Documento Plan de auditoria
8:45	Verificación de las políticas de inocuidad de alimentos según la norma ISO 22000:18	Gerente auditor	RRHH – Gerencia Magdalena	ISO 22000:18 4.3 5.2 5.2.1 5.2.2		Manual SGIA apartado información política, alcance y objetivos
9:15	Verificación de documentos. Capacitación y registro.	Supervisor auditor Encargado auditor	RRHH	ISO 22000:18 5.2.2 7.2 literal a-b		Manual SGIA
10:15	Break/descanso	Todo el personal auditor	Supervisor auditor	-	Cafetería interna	-
10:45	Seguimiento de acuerdos de divulgación del SGIA dentro de la empresa	Auditor ayudante Auditor Principiante	RRHH	ISO 22000:18 7.5	Oficina de RRHH	Registro – información documentada

11:15	Redacción y descripción de hallazgo	Encargado auditor	Gerente auditor	Criterio del auditor		“Alta dirección no ha definido totalmente la política de inocuidad de los alimentos, por motivo que 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.”
13:15	Reunión con gerencia	Director auditor	RRHH – Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Oficina gerencia	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Director de auditoria Gerencia Magdalena RRHH Magdalena			Evaluó Equipo auditor			

Fuente: Melo D. Yamir e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.2. PLAN DE AUDITORIA: AU-002

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				VERSIÓN 001	
	DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD				Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
2	6 horas.	AU-002	01-12-20	09-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua de la empresa productos alimenticios Magdalena.				Verificación de los recursos/presupuesto asignado para el diseño e implementación de la norma ISO 22000:18 al interior de la compañía		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 22000:2018 • Norma ISO 9001:2015 • Documentación interna del SGIA 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura	Director auditor	Contabilidad – Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 -6.4.3		Acta – Registro de la reunión y participantes

7:20	Presentación del equipo auditor	Equipo auditor	Gerente auditor		Oficina de Contabilidad	
8:00	Presentación plan de auditoria	Director Auditor	Gerente auditor	ISO 22000:18 9.2.2		Documento Plan de auditoria
8:45	Disponibilidad de los recursos para la implementación del SGIA	Gerente auditor	Contabilidad – Gerencia Magdalena	ISO 22000:18 5.1 Literal c 7		Manual SGIA: Capítulos Recursos físicos, monetarios y personal
9:15	Disponibilidad de recursos para la implementación de cambios para el SGIA	Supervisor auditor Encargado auditor	Contabilidad – Gerencia Magdalena	ISO 22000:18 6.3 Literal C		Plan presupuestal

10:15	Redacción y descripción de hallazgo	Encargado auditor	Gerente auditor	Criterio del auditor	Sala de reuniones	“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.”
12:00	Reunión con gerencia	Director auditor	Contabilidad– Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Oficina gerencia	Acta de hallazgos y conclusiones
13:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Director de auditoria Gerencia Magdalena RRHH Magdalena				Evaluó Equipo auditor		

Fuente: Melo D. Yamir e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia.

3.3. PLAN DE AUDITORIA: AU-003

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA			VERSIÓN :001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD			Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
3	7 horas.	AU-003	01-12-20	12-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Alcanzar, implementar, establecer y actualizar en su totalidad toda su línea de proceso los PPR para facilitar la prevención o reducción de contaminantes de los productos de la empresa productos alimenticios Magdalena.				Verificación del plan HACCP de los programas de prerrequisitos desde la recepción de materia prima hasta terminar su línea de Producción.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP • Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura. • ISO 19011:2018 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura.	Director auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	ISO 19011:18 6.4.3	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes

	Presentación del equipo auditor		Gerencia Magdalena	9.2.2		
7:20	Presentación plan de auditoria	Equipo auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
8:00	Revisión del programa de prerequisites para toda la línea de producción.	Director Auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Plan de los Programas Prerrequisitos.
8:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalena.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	ISO 22000:2018 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7 9.1, 9.2 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 BPM	Planta	Listas de chequeo de la línea Producción. Órdenes de Producción. Procedimiento e instructivos de línea de Producción.
10:15	Break/descanso	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	-	Casino	-

10:45	Inspección documental de la implementación para toda la línea de producción.	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP		Registro de capacitación implementación del programa de prerequisites para toda la línea de producción
11:15	Redacción y descripción de hallazgo	Encargado auditor	-	Criterio del auditor	Oficina de calidad	“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”.
13:15	Reunión con gerencia	Director auditor	Jefe de producción Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción				Evaluó Equipo auditor		

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia.

3.4. PLAN DE AUDITORIA: AU-004

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA			VERSIÓN :001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD			Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
4	7 horas.	AU-004	01-12-20	14-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Realizar y documentar los POES, instructivos, parámetros de control y registros para todas las etapas del proceso de producción de Productos Alimenticios Magdalena para capacitar a todo el personal operativo nuevo que ingresa a la empresa.				Estandarización de todos sus procesos de la línea de Producción. Plan de entrenamiento a todo el personal operativo que ingresa con esos estándares de los procesos de la línea de Producción.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP • Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura. • ISO 19011:2018 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
8:00	Reunión de apertura.	Director auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3 9.2.2	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes

	Presentación del equipo auditor					
8:20	Presentación plan de auditoria	Equipo auditor	Jefe de calidad de Producción Gerencia Magdalana	ISO 19011:18 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
9:00	Revisión de los aspectos como características de materia prima, producto terminado, hoja de control y capacitaciones del personal por antigüedad.-	Director Auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Estándares de los procesos de la línea de Producción. Plan de entrenamiento del personal operativo.
10:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalana.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad de Producción	ISO 22000:2018 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7 9.1, 9.2 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 BPM	Planta	Entrevista con personal operativo.

12:00	Almuerzo	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	-	Casino	-
13:00	Inspección documental de los entrenamientos, capacitaciones y sensibilización personal.	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP ISO 22000:2018 8.5.1.5.3.	Oficina de calidad	Registro de capacitación e inducción personal operativo.
14:15	Redacción y descripción de hallazgo	Encargado auditor	-	Criterio del auditor	Salas juntas	“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”
14:15	Reunión con gerencia	Director auditor	Jefe de producción Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones
15:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción			Evaluó Equipo auditor			

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoría Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.5. PLAN DE AUDITORIA: AU-005

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				VERSIÓN : 001	
	DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD				Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
5	7 horas.	AU-005	01-12-20	12-12-20	1 de 3	
Objetivo				Alcance		
Determinar y realizar un buen Análisis de peligros documento donde se establezca la severidad y ocurrencia de las etapas del proceso de productos alimenticios de Magdalena.				Verificación de la matriz de identificación de peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros. Evaluación del riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP. • Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura. • ISO 19011:2018 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura. Presentación del equipo auditor	Director auditor	Jefe de calidad de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3 9.2.2	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes

7:20	Presentación plan de auditoria.	Director Auditor	Jefe de calidad de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
8:00	Revisión del Análisis de peligros donde se establezca la severidad y ocurrencia de las etapas del proceso.	Todo el personal auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Análisis de peligro (Perfil del Riego). Los Programas Prerrequisitos.
8:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalena.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad de Producción	ISO 22000:2018 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7 9.1, 9.2 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 BPM	Planta	Entrevistas con personal de Producción.

10:15	Break/descanso	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	-	Casino	-
10:45	Inspección la documentación del Plan HACCP	Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP ISO 22000:2018 8.5.2.3	Oficina de calidad	Matriz de Identificación de Peligros
11:15	Redacción y de descripción hallazgo	Encargado auditor	Jefe de Calidad	Criterio del auditor	Oficina de calidad	” 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.”
13:15	Reunión con gerencia	Director auditor	Jefe de producción Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción			Evaluó Equipo auditor			

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.6. PLAN DE AUDITORIA: AU-006

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				VERSIÓN :001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD				Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA							
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA							
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página		
6	7 horas.	AU-006	01-12-20	14-12-20	1 de 2		
Objetivo				Alcance			
Asegurar y verificar que su totalidad LCC para cada PCC del proceso de los productos alimenticios de Magdalena debe estar establecido y ser medibles apuntando el criterio de aceptabilidad para diferencias lo aceptable de lo que no lo es.				Garantizar proceso 100% controlados, medibles permitiendo la facilidad y la diferencia para obtener un nivel de aceptación. Llegar a nuevos mercados.			
Equipo auditor				Criterio de auditoria			
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP • ISO 19011:2018 			
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias	
8:00	Reunión de apertura. Presentación del equipo auditor	Director auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:2018 6.4.3 9.2.2	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes	

8:20	Presentación plan de auditoria	Director Auditor	Jefe de calidad de Jefe Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:2018 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
9:00	Revisión de los LCC para cada PCC establecido en proceso de cada línea.	Todo el personal auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Análisis documental (Formatos, manual de procesos)
10:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalena.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad de Jefe Producción	Decreto 60 de 2002 HACCP en el artículo 6, numeral 7 ISO 22000:2018 8.5.2.4.2, literal a).	Planta	Inspección de la Producción in situ. Confirmación.
12:00	Almuerzo	Todo el personal auditor	Jefe de calidad de Jefe Producción	-	Casino	-
13:00	Inspección documental de los puntos críticos de control del procesos y su cronograma de frecuencia para su verificación.	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP ISO 22000:2018 8.5.2.4.2, literal a). 8.5.1.5.3.	Oficina de calidad	Registro. Cronograma. Plan Metrología.

-14:15	Redacción y descripción de hallazgo	Encargado auditor	-	Criterio del auditor		“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”.
14:15	Reunión con gerencia.	Director auditor.	Jefe de producción. Jefe de calidad. Gerencia Magdalena.	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones.
15:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre.
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción				Evaluó Equipo auditor		

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.7. PLAN DE AUDITORIA: AU-007

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA			VERSIÓN :001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD			Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
7	7 horas.	AU-007	01-12-20	20-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Realizar estudio de categorización y selección de los PPR y PPRO, estableciendo prevención, control, corrección y garantizar la correcta implementación del SGIA en la empresa de Magdalena.				Verificación del plan HACCP. Tener una plena identificación de lo que son los programas prerrequisito operativos de empresa Magdalena.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP • Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura. • ISO 19011:2018 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura. Presentación del equipo auditor	Director auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3 9.2.2	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes

7:20	Presentación plan de auditoria	Director Auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
8:00	Verificar los programas de prerrequisito operativos	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Formatos por cada línea. Listas de verificación del programa. Perfil de riesgos.
8:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalena.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	ISO 22000:2018 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7 9.1, 9.2 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 BPM	Planta	Listas de chequeo de la línea Producción. Órdenes de Producción. Procedimiento e instructivos de línea de producción.
10:15	Break/descanso	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	-	Casino	-
10:45	Inspección documental de la implementación	Supervisor auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Oficina de calidad	Registro de capacitación implementación del

	para toda la línea de producción.	Encargado auditor				programa de Prerrequisitos para toda la línea de producción
11:15	Redacción y descripción de hallazgo.	Encargado auditor	-	Criterio del auditor		“No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos”.
13:15	Reunión con gerencia.	Director auditor	Jefe de producción Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción				Evaluó Equipo auditor		

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.8. PLAN DE AUDITORIA: AU-008

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA			VERSIÓN :001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD			Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA						
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Auditoria No.	Duración	Código	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página	
8	7 horas.	AU-008	01-12-20	23-12-20	1 de 2	
Objetivo				Alcance		
Asegurar que se controlen todos los factores que puedan influir dentro de la productividad de Magdalena incluyendo los que puedan representar en un peligro para la salud del consumidor final.				Verificación del plan HACCP Tener en su totalidad los registros de monitoreo sobre los PPR operativos.		
Equipo auditor				Criterio de auditoria		
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante				Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 60 de 2002 HACCP • Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura. • ISO 19011:2018 		
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias
7: 00	Reunión de apertura. Presentación del equipo auditor	Director auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3 9.2.2	Salas de Juntas	Acta – Registro de la reunión y participantes

7:20	Presentación plan de auditoria	Director Auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 5.5 5.5.1. 5.5.2.	Salas de Juntas	Documento Plan de auditoria
8:00	Revisión de los registros de monitoreo sobre los PPR operativos	Todo el personal auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Salas de Juntas	Registro de control operativos. Tablas de verificación del proceso. Procedimiento del proceso.
8:45	Recorrido por el área de procesos de la empresa productos alimenticios Magdalena.	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	ISO 22000:2018 8 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7 9.1, 9.2 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 BPM	Planta	Listas de chequeo de la línea Producción. Órdenes de Producción. Procedimiento e instructivos de línea de Producción.

10:15	Break/descanso	Todo el personal auditor	Jefe de calidad Jefe de Producción	-	Casino	-
10:45	Inspección documental de la implementación para toda la línea de producción.	Supervisor auditor Encargado auditor	Jefe de Calidad	Decreto 60 de 2002 HACCP	Oficina de calidad	Registro de capacitación implementación del programa de prerrequisitos para toda la línea de producción.
11:15	Redacción y descripción de hallazgo	Supervisor auditor Encargado auditor	-	Criterio del auditor		“No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.”
13:15	Reunión con gerencia	Director auditor	Jefe de producción Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Salas juntas	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Gerencia Magdalena Jefe Calidad Jefe de Producción			Evaluó Equipo auditor			

Fuente: Caicedo. R. María e inspirado en Plan de auditoria Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

3.9. PLAN DE AUDITORIA: AU-009

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA				VERSIÓN: 001	
		DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE INOCUIDAD				Diciembre 2020	
PLAN DE AUDITORIA INTERNA							
SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA							
Auditoria No.	Duración	Có-digo	Fecha de emisión	Fecha de elaboración	Página		
9	7 horas.	AU-009	01-12-20	17-12-20	1 de 2		
Objetivo				Alcance			
Establecer los lineamientos que permita al auditor interno y en cumplimiento de la norma vigente, realice los hallazgos específicos frente a los procedimientos y documentación requerida tanto de la evaluación como de la atención de los mismos dentro de la empresa de productos alimenticios Magdalena.				Verificación de la gestión documental de la compañía y el cumplimiento del manual de funciones y responsabilidades correspondientes a cada cargo.			
Equipo auditor			Criterio de auditoria				
Director auditor Gerente auditor Supervisor auditor Encargado auditor Auditor ayudante Auditor Principiante			Se verificará el cumplimiento de acuerdo a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Norma ISO 22000:2018 • Norma ISO 9001:2015 • Norma ISO 19011:2018 • Documentación interna del SGIA 				
Hora	Actividad	Auditor(es)	Responsable del proceso	Requisitos	Lugar	Evidencias	
7: 00	Reunión de apertura	Director auditor	Jefe de calidad RRHH Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.3	Oficina de RRHH	Acta – Registro de la reunión y participantes	

7:20	Presentación del equipo auditor	Equipo auditor	Gerente auditor			
8:00	Presentación plan de auditoría	Director Auditor	Gerente auditor	ISO 19011:18 6.4.3 ISO 22000:18 9.2.2		Documento Plan de auditoría
8:45	Verificación del organigrama interno de la compañía	Gerente auditor	RRHH – Gerencia Magdalena	ISO 22000:18 5.3		Manual SGIA apartado Jerarquía empresarial
9:15	Verificación del manual de funciones, requisitos definidos por área	Supervisor auditor Encargado auditor	RRHH	ISO 22000:18 5.2.3 Literal d 7.1.2 7.2 Literal e		Manual de responsabilidades, funciones y cargos
10:15	Break/descanso	Todo el personal auditor	Supervisor auditor	-	Cafetería interna	-
10:45	Revisión y descripción que este documentado el programa de auditoría.	Auditor ayudante Auditor Principiante	RRHH – Jefe de Calidad	ISO 22000:18 7.4.2 Literal b 7.4.3 Literal i 8.9.3 Literal a	Oficina de calidad	Procedimiento del proceso de auditoría de empresa Magdalena. Registro de capacitación y protocolos para

						comunicación con clientes externos.
11:15	Redacción y descripción de hallazgo.	Encargado auditor	Gerente auditor	Criterio del auditor		“No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo”.
13:15	Reunión con gerencia	Director auditor	Jefe de calidad Gerencia Magdalena	ISO 19011:18 6.4.10	Oficina gerencia	Acta de hallazgos y conclusiones
14:00	Cierre	-	-	ISO 19011:18 6.4.9		Acta de cierre
Revisó Director de auditoría Gerencia Magdalena RRHH Magdalena			Evaluó Equipo auditor			

Fuente: Melo D. Yamir e inspirado en Plan de auditoría Ecopetrol – Plan de auditorías fuerzas militares de Colombia

4. ANEXO 1. PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Codigo:	0101														
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD		Version:	2														
		Fecha:	05-Oct-20														
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA															
Planificar acciones que lleven a verificar si se han superado los hallazgos encontrados en la auditoria que se realizó a la linea de producción de masas congeladas de productos Magdalana para poder certificar con la Norma ISO 22000:2018.		Llevar a la empresa a resolver los nuevos hallazgos encontrados en la auditoria y así poder ayudar a certificar la empresa con la Norma ISO 22000:2018 en su producto alimenticio Magdalana de la linea de producción de la masa congelada de panificables.															
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS														
Es el estudio enfocado a los nuevos casos que hace referencia a los hallazgos relacionados con la Norma ISO 22000:2018 en la auditoria interna de la empresa Magdalana.		La Norma ISO 22000:2018, Programa de Auditoria Interna, Cronograma de auditorias internas, Lista verificación (check list), documentación y registros contemplados en el programa del sistema de gestión integral, informe de la auditoria, documento de análisis de los hallazgos, documentación sobre el seguimiento y la verificación de las acciones correctivas y medidas.	Recursos con recursos financieros, tecnológicos, humanos como el grupo auditor, líder del proceso (auditado), el personal del proceso audiado, área o proceso a auditar, aprobación y recursos de la alta gerencia.														
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Análisis, Indique cual será el ítem que se utilizará como medida correctiva y medida	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Hallazgo ítem 29: Alta dirección no a definido totalmente la política de inocuidad de los alimentos, por motivo que los lineamientos no han quedado plácidamente 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.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 5.2.Política 5.2.1. Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos: La alta dirección <u>debe</u> establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos. Punto c): Ya que con este hallazgo del ítem 29 se concibe que <u>no tiene documentada establecida la política</u> de la empresa Magdalana, donde se incluya el compromiso de cumplir con los requerimientos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requerimientos legales y regulatorios y los requerimientos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos. 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos: Ya que con este hallazgo del ítem 29 se concibe que <u>no se encuentra documentada</u> la documentación completamente donde se evidencia que se aplica a todos los niveles dentro de la organización para así estar disponible para las partes interesadas pertinentes, según sea apropiada dentro de la organización.	Dar a conocer que debe establecer, implementar y mantener por parte de la alta dirección la política de la inocuidad de los alimentos de empresa Magdalana.	Jefe de calidad	Gerencia	Análisis documental. Entrevista a jefes y líderes de Magdalana.	X											Administrador
Hallazgo ítem 69: 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 seguir recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 7.1 Recursos 7.1.1 Generalidades: La organización <u>debe</u> determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua en el SGIA. Punto c): Porque aun <u>no han establecido</u> los recursos necesarios para implementar, mantener y actualizar el SGIA, porque aun no tienen realizado un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018.	Crear un plan de recursos financieros donde se puede evidenciar la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018 en empresa Magdalana.	Equipo líder de la auditoria.	Gerencia	SMART Presupuestos de años. Manriz de Financiera de empresa.		X										Jefe de Costos
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.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.2 Programas de prerequisites (PPR) 8.2.1 La organización debe: establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo. Punto C): Desde se evidencia que <u>no abarcan</u> en la totalidad de la línea de producción la implementación de los PPR para ayudar controlar los niveles de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos de empresa de Magdalana.	Avanzar, implementar, establecer y actualizar en su totalidad de toda su línea de procesos los PPR para facilitar la prevención o reducción de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) en los productos, en sus procesos y en el ambiente de trabajo.	Jefe de calidad	Jefe de producción	Inspección documental de los manuales de Procedimientos para toda la línea de producción			X	X	X	X	X					Líder de calidad
Hallazgo ítem 93: Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, los 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 originarse.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.1 Todos los procesos de producción deben estar documentados y estandarizados. Como lo establece la resolución 2674 del 2013 en su artículo 22, numeral 2, el Decreto 60 del 2002 en el artículo 6, numeral 4 y la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.1.5.3. Descripción de procesos y su entorno.	Realizar y documentar POES, instructivos, parámetros de control y registros para todos los etapas del proceso de producción de Productos Alimenticios MAGDALANA.	RRHH	Jefe de calidad	Entrevista al líder de producción. Inspección de manual de procesos, manual de funciones, manual de capacitación					X	X	X	X				Coordinador del SOC
Hallazgo ítem 122: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencia que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tiene 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.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.2 En el análisis de puntos críticos de control es de vital importancia realizar estudios sobre la posibilidad de ocurrencia ya que de esta forma estamos preparados con medidas de control preventivas frente a cualquier peligro de inocuidad del alimento. Como se establece en el Decreto 60 del 2002 en su artículo 6, numeral 5 y la norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.3.	Determinar y realizar un buen análisis de peligros donde se establezca la severidad y ocurrencia de los mismo y garantizar un buen control preventivo en las diferentes etapas del proceso. Incluir el estudio de análisis dentro del cronograma de capacitación a todo el personal involucrado directa e indirectamente con la línea de producción.	Líder de producción	Equipo control de Calidad	Realizando revisión documental en el plan HACCP, se identifican los posibles peligros desde la recepción de las materias primas hasta la entrega del producto terminado, pero no se evidencia análisis de severidad y de probabilidad de ocurrencia de dichos peligros lo cual nos puede indicar que el proceso no está				X	X	X						Coordinador Control de Calidad
Hallazgo ítem 125: No se evidencia una clara identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.3 La organización debe categorizar, seleccionando e identificando las medidas de control para ser tratadas como PPRO. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.4-A13.	Realizar estudio de categorización y selección de los PPR y PPRO, estableciendo prevención, control, control y garantizar la correcta implementación del SGIA.	Jefe de producción	Asesorador de calidad	Inspección de documentación de BPM		X	X	X								Coordinador del SOC
Hallazgo ítem 132: No se evidencia que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.4 Para cada PPRO de debe establecer un procedimiento de control y/o medida y se debe evidenciar. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 numeral 8.5.4.3. Se crea a partir del análisis de peligros y pretenden convertirse en medidas de control como resultado de los PPR formando parte de la línea de proceso de Magdalana proveniente como un control de riesgos o peligros inherentes dentro de los procesos de producción.	Asegurar que se controlen todos los factores que puedan afectar dentro de la producción de Magdalana incluyendo los que puedan representar un peligro para la salud del consumidor.	Jefe de producción	Asesorador de calidad	Análisis documental (Registros Programa de Prerequisite operativos,) - Inspección in situ de la documentación Confirmación					X	X	X					Líder de producción
Hallazgo ítem 193: 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.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.5 La organización debe planear y documentar, los procedimientos, responsabilidades, requisitos, resultados y seguimiento de las auditorias. Como se establece en la Norma ISO 22000:2018 numeral 9.2.2. Los productos obtenidos a partir de las auditorias promueven el aseguramiento y la consulta, agrega valor y mejora las operaciones de la compañía permitiendo alcanzar objetivos realizables. Este hallazgo se articula a los 7 principios HACCP y la norma ISO 22000:2018 aborda la inocuidad de los alimentos de esta manera: PPR - HACCP - PPRO.	Establecer los lineamientos que permita al auditor de Magdalana y en cumplimiento de la norma vigente realizar los hallazgos específicos frente a los procedimientos y documentación requerida tanto de la evaluación como de la atención de las mismas.	Jefe de producción	Jefe de Calidad	Análisis documental (registros, formatos, manual de procesos, manual de funciones) - Confirmación del hallazgo audiado			X	X								Asesorador de calidad
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.	Teniendo en cuenta la Norma ISO 22000:2018 se encuentra en esta auditoria interna un incumplimiento a los siguientes ítems: 8.3.6 Low LCC de cada PCC debe estar establecido y ser medibles señalando el criterio de aceptabilidad o no del producto. Como se establece en el Decreto 60 del 2002 en el artículo 6, numeral 7 y la Norma ISO 22000:2018 en el numeral 8.5.2.4.2, literal a). Siven como límite de seguridad para cada punto crítico de control, estos deben ser inspeccionables y medibles permitiendo la facilidad y la agilidad para obtener un nivel de aceptación del objeto de análisis. Se rigen bajo los parámetros del plan APPCC/HACCP y el Codex Alimentarius de 1993.	Representar los límites usados dentro de Magdalana para diferenciar lo aceptable de lo que no lo es.	Jefe de calidad	Jefe de producción	Análisis documental (Formatos, manual de procesos) - Inspección de la producción in situ Confirmación					X	X	X					Líder de calidad

Fuente: Caicedo. M, Peñuela E. Melo Y. 2020

5. CONCLUSIONES

- Por medio de las diferentes auditorías realizadas al interior de la compañía se prevé que con los hallazgos pueda surgir el mejoramiento continuo de los riesgos encontrados.
- Establecer un plan de auditoria en la compañía promueve un camino hacia la ejecución correcta, genera nuevo conocimiento para todos las partes y detecta fallas en los procesos por medio de la gestión documental realizada.
- Encontrar una metodología clara y puntual acerca del desenvolvimiento de un plan de auditoria conlleva a investigar de manera más profunda y enfática los lineamientos a seguir de la norma ISO 19011:2018 a la cual se acoge y así produjo un conocimiento más amplio y preciso de la misma sirviendo como ejemplo a la realidad.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, O. (1996). Enciclopedia De Auditoría Tres Tomos. Cultural De Ediciones, Madrid 10007.
- Cogorno A., G. N. (2013). La Evolución De La Auditoría Interna En El Comienzo Del Siglo Xxi". Normas Y Prácticas De Auditoría Sub Área. Uruguay: Financieros. Xxx Conferencia Interamericana De Contabilidad Trabajo Nacional. F. Obtenido De [https://Cpcecba.Org.Ar/Media/Img/Paginas/La%20evoluci%C3%B3n%20de%20la%20auditor%C3%Ada%20interna%20en%20el%20comienzo%20del%20siglo%20xxi.Pdf](https://cpcecba.org.ar/media/img/paginas/la%20evoluci%C3%B3n%20de%20la%20auditor%C3%Ada%20interna%20en%20el%20comienzo%20del%20siglo%20xxi.pdf)
- Decreto Número 60 De 2002. . (2002). Obtenido De [https://Www.Invima.Gov.Co/Documents/20143/436987/Decreto+No.+60+18+En+De+2002.Pdf/A538b3ca-597c-7cd5-7ada-77ecfde87f2b](https://www.invima.gov.co/documents/20143/436987/Decreto+No.+60+18+En+De+2002.Pdf/A538b3ca-597c-7cd5-7ada-77ecfde87f2b)
- Iconetc. (2005). Ntc_Iso 9000 (2005). Sistemas De Gestión De La Calidad: Fundamentos Y Vocabulario. Voluntad S.A.
- Icontec. (2018). Ntc Iso 19011:2018. Directrices Para La Auditoría De Los Sistemas De Gestión. Voluntad S.A. Obtenido De [http://Stadium.Unad.Edu.Co/Stadium/Pdf_Bd/Guia%20ingreso%20a%20bd%20icontec.Pdf](http://stadium.unad.edu.co/stadium/pdf_bd/guia%20ingreso%20a%20bd%20icontec.pdf)
- Krishnan J., F. P. (2014). Auditing: A Journal Of Practice & Theory Auditing: A Journal Of Practice & Theory. A Quarterly Journal Of The Auditing Section Of The American Accounting Association. Dept. Of Accounting, Philadelphia, Pa, U.S.A.: Temple University, Fox School Of Business. Obtenido De [https://Aaahq.Org/Research/Journals/Section-Journal-Home-Pages/Auditing-A-Journal-Of-Practice-And-Theory](https://aaahq.org/research/journals/section-journal-home-pages/auditing-a-journal-of-practice-and-theory)
- Limón. (2006). Guía Para La Aplicación De La Norma Une-En-Iso 22000 Sistemas De Gestión De La Inocuidad De Los Alimentos. Requisitos Para Cualquier Organización En La Cadena Alimentaria Instituto De Formación Integral. Madrid España.: Fundación De La Industria De Alimentos Y Bebidas. Obtenido De [Http://Eurocarne.Com/Daal/A1/Informes/A2/Iso22000.Pdf](http://eurocarne.com/daal/A1/Informes/A2/Iso22000.pdf)
- Mantilla Blanco, S. A. (1989). Introducción A La Revisoría Fiscal, Un Enfoque De Sistemas. . Bucaramanga: Cárdenas & Cárdenas.
- Power, M. (1997). The Audit Society. Rituals Of Verification Oxford. Oxford University, Chapter 2 Pág. 16-24.
- Resolución 2674 De 2013 Buenas Prácticas De Manufactura. (2013). Obtenido De [https://Www.Invima.Gov.Co/Documents/20143/441790/2674.Pdf/8b63e134-A442-Bae3-4abf-9f3270451c67](https://www.invima.gov.co/documents/20143/441790/2674.Pdf/8b63e134-A442-Bae3-4abf-9f3270451c67)