

**Plan De Auditoría Para El Programa De Auditoría Interna De La Empresa Panadería**

**Damaris Bajo los Lineamientos de la Norma ISO 22000:2018**

Angie Marcela Vega Torres, Andrea Nieves Tayo, Angie Paola Montoya Montoya

Leidy Johana Diaz Torres y Yenny Alejandra Puerto Salamanca

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería de Alimentos, Universidad

Nacional abierta y a distancia – UNAD

Diplomado de Profundización

Clemencia Álava Viteri

Bogotá 2021

### **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.

## Resumen

En la panadería Damaris se plantea verificar el cumplimiento de la ISO 22000 de 2018 donde se va a evaluar continuamente los hallazgos y las no conformidades en inspecciones anteriores; garantizando el acatamiento de todos los requisitos sujetos a la norma ISO 22000 de 2018, acompañados de los del sistema HACCP y el programa prerequisite BPM. Esto con el fin de establecer mejora continua.

Razón por la cual se elaboró un programa de auditoría de acuerdo con las directrices de la ISO 19011 de 2018 y con los hallazgos realizados en la auditoría anterior, donde se evalúan los riesgos y se determina el plan de auditoría a seguir el cual contiene objetivos, alcance, fechas, tiempos, auditor, auditado, descripción y evidencias soporte.

Por último, se verifica la eficacia y el grado de cumplimiento de la ISO 22000 de 2018.

Palabras clave: Programa de auditoría, Plan de Auditoría, ISO 22000:2018, ISO 19011:2018.

## **Abstract**

In the Damaris bakery, it is proposed to verify compliance with ISO 22000 of 2018, where the findings and non-conformities in previous inspections will be continuously evaluated; guaranteeing compliance with all the requirements subject to the ISO 22000 standard of 2018, accompanied by those of the HACCP system and the BPM prerequisite program. This in order to establish continuous improvement.

Reason why an audit program was developed in accordance with the guidelines of ISO 19011 of 2018 and with the findings made in the previous audit, where the risks are evaluated and the audit plan to be followed is determined, which contains objectives, scope, dates, times, auditor, auditee, description and supporting evidence.

Finally, the effectiveness and degree of compliance with ISO 22000 of 2018 is verified.

Keywords: Audit Program, Audit Plan, ISO 22000:2018, ISO 19011:2018.

## Tabla de Contenido

Introducción .....	7
Antecedentes Teóricos .....	9
Objetivos .....	12
Objetivo General .....	12
Objetivos Específicos.....	12
Plan de auditoría.....	13
Conclusiones .....	29
Bibliografía .....	30
Anexos .....	31

**Lista de Tablas**

Tabla 1. Plan De Auditoría Para Hallazgo 1 .....	13
Tabla 2. Plan de auditoría para hallazgo 2 .....	14
Tabla 3. Plan De Auditoría Para Hallazgo 3 .....	17
Tabla 4. Plan de auditoría para hallazgo 4 .....	19
Tabla 5. Plan de auditoría para hallazgo 5 .....	21
Tabla 6. Plan De Auditoría Para Hallazgo 6.....	22
Tabla 7. Plan De Auditoría Para Hallazgo 7 .....	24
Tabla 8. Plan De Auditoría Para Hallazgo 8.....	26

## **Introducción**

El programa de auditoría corresponde a un conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un proceso específico (ISO 19011:2018.) este puede incluir auditorías direccionadas a una o más normas de sistemas de gestión con es el caso que va dirigida a la ISO 22000 :2018 o algún otro requerimiento, el programa de auditoría va de la mano del plan de auditoría, el cual corresponde a una "descripción de todas las actividades y detalles acordados de una auditoría (ISO 19011:2018.), en resumidas palabras se puede afirmar que el plan de auditoría corresponde a la planificación de la auditoría a ejecutar.

La importancia de un programa de auditoría radica en la necesidad de identificar necesidades de cambio y posibles oportunidades de mejora conociendo a través de la información recolecta la eficiencia de la ejecución de los procesos , el cumplimiento de los objetivos propuestos , el uso eficiente de los recursos y los requerimientos de la organización en general ; El plan de auditoría es importante puesto que permite cumplir los objetivos propuestos en el programa de auditoría, ya que este permite realizar la planeación de la auditoría de un proceso convirtiéndose en una herramienta para organizar el desarrollo de la auditoría a una dependencia específica , en un tiempo determinado con unas actividades propuestas , responsables , alcance , objetivos , criterios y demás ítems que se consideren pertinentes.

El documento compartido a continuación tiene como propósito describir un plan de auditoría para ocho (8) hallazgos detectados en la panificadora Damaris durante una verificación de lo avanzado respecto a la norma Iso 22000:2018 , el plan de auditoría propuesto permite la

planificación de cada una de las auditorias para cada hallazgo en este se va a encontrar el objetivo , criterio , alcance , equipo auditor , recursos , procesos auditado , agenda entre otros.



## Antecedentes Teóricos

ISO 22000 del 2018 se ha convertido en un estándar internacional, para la calidad y certificación de los alimentos de consumo humano, ya que esta norma nos habla de la gestión de seguridad alimentaria mediante la incorporación de las Buenas Prácticas de Manufactura, buscando controlar los puntos críticos de control dentro del proceso.

Según ISO 22000 (2018), Este documento especifica los siguientes requisitos para un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGSA): “a) planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGSA que brinde productos y servicios que sean seguros, de acuerdo con su uso previsto;” “b) demostrar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios de seguridad alimentaria aplicables;” “c) evaluar y evaluar los requisitos de seguridad alimentaria de los clientes acordados mutuamente y demostrar conformidad con ellos;” “d) comunicar eficazmente las cuestiones de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria;” “e) para garantizar que la organización cumple con la política de seguridad alimentaria establecida;” “f) demostrar conformidad con las partes interesadas relevantes;” “g) para solicitar la certificación o el registro de su SGSA por parte de una organización externa, o realizar una autoevaluación o autodeclaración de conformidad con este documento”

La auditoría es caracterizada por depender de los distintos principios, los cuales ayudan a proporcionar herramientas útiles y fiables, apoyando las políticas y controles de gestión a fin de facilitar información sobre cómo debe actuar una organización para mejorar su desempeño y progreso.

Según Parsowith (2007), menciona los siguientes tipos de auditorías: Auditoría de sistema es una revisión del sistema de gestión de la calidad, y evalúa si una empresa tiene instaurado un sistema de gestión de la calidad, y tiene capacidad para cumplir los acuerdos contractuales y las declaraciones de política interna preestablecida.

Auditoría de proceso evalúa los procedimientos establecidos, y es una auditoría de control de procesos, de operaciones o una serie de operaciones. Verifica si existen procedimientos para procesos e instrucciones de trabajo, si son adecuados, y si se están siguiendo en condiciones estándar, en condiciones aceleradas y en condiciones desfavorables.

Auditoría de producto es la evaluación del proceso de inspección, que comprende el uso correcto de las especificaciones y la capacidad del inspector para enjuiciar correctamente la aceptabilidad del producto. Además, es la reverificación de que se cumpla las características del producto.

Auditoría de cumplimiento examina detenidamente partes concretas de una auditoría de sistema de la calidad, y mide la eficacia de dicho sistema para cumplir los requisitos contractuales y las especificaciones.

Auditoría interna la realiza una empresa sobre ella misma, por medio de alguien de su propio personal o de un especialista contratado como auditor.

Auditoría externa, una empresa puede contratar a una persona u organización para que realice una auditoría, con el fin de obtener un certificado independiente de que cumpla una norma concreta. Las auditorías obligatorias acometidas por las agencias reguladoras gubernamentales, tales como la Agencia de Protección del Medio Ambiente o el Ministerio de Sanidad y Bienestar, son también auditorías de tercera parte.

Auditoría operativa confirma si las actividades unitarias alcanzan los objetivos económicos y de comportamiento establecidos por la Dirección. Una auditoría operativa utiliza métodos tales como estudios de tiempo y estudios de trabajo, para establecer si los empleados están realizando sus tareas de acuerdo con los tiempos establecidos y los requisitos de los procedimientos.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar de manera sistemática el desarrollo del plan de auditoría de la panadería Damaris; con el fin de verificar los avances de ejecución, las necesidades de cambio y oportunidades de mejora.

### **Objetivos Específicos**

Analizar la Implementación, y actualización del plan de auditoría interna, con el fin de evaluar el alcance del plan de acción frente a las auditorías planteadas para la línea de producción pan molde.


Determinar el estado del SGIA basado en la Norma ISO 22000.2018 de la panadería Damaris con el fin de planear acciones que den cumplimiento al plan de auditoria.

Identificar el impacto del SGIA frente al plan de auditoria y la respuesta ante los hallazgos descritos

## Plan de auditoría

**Tabla 1**


*Plan De Auditoría Para Hallazgo 1*

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>			Código:1 Versión:1 Fecha:1221		
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>					
<b>Hallazgo</b>	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde					
<b>Objetivo</b>	Verificar la implementación y mantenimiento de la política de inocuidad para la panadería Damaris -Línea de producción pan artesanal : pan molde					
<b>Alcance</b>	Aplica a la política de inocuidad alimentaria propuesta por la panadería Damaris en su línea de producción pan artesanal: pan molde					
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000 : 2018 Numeral 5.2 Política , subnumeral 5.2.1 y 5.2.2					
<b>Recursos necesarios</b>	Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre. EPIs suficientes y adecuados para cada auditor. Conexión a internet. Logística de desplazamiento y almuerzo del equipo auditor					
<b>Auditor líder :</b> Líder de investigación y desarrollo			<b>Equipo auditor :</b> Departamento de Investigación y desarrollo			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditor</b>
02/12/2021	8:00 am	8:30 am	Presentación de plan de auditoría	Plan de auditoría	Alta dirección Líder SGIA	Líder de investigación y desarrollo
02/12/2021	8:30 am	9:30 am	Revisión de la política de inocuidad alimentaria	Política de inocuidad alimentaria documentada.	Alta dirección Líder SGIA	Líder de investigación y desarrollo

				Registros de divulgación a colaboradores		
02/12/2021	9:30 am	10:00	Revisión de las actualizaciones de la política de inocuidad	Control de versiones de la política de inocuidad Divulgación de las actualizaciones	Alta dirección Líder SGIA	Líder de investigación y desarrollo
02/12/2021	10:00 am	10:30 am	Entrevista personal operativo línea de producción pan molde	Formatos de divulgación de la política de inocuidad de los colaboradores entrevistados	Alta dirección Líder SGIA	Líder de investigación y desarrollo
02/12/2021	10:30 am	11:00 am	Redacción de hallazgos	Informe	-	Líder de investigación y desarrollo
02/12/2021	11:00 am	11:30 am	Socialización de hallazgos y cierre	Acta	Alta dirección Líder SGIA	Líder de investigación y desarrollo
<b>Observaciones:</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		

**Tabla 2**

*Plan de auditoría para hallazgo 2*

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>	Código : Versión : Fecha :
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>	


<b>Hallazgo</b>	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no					
<b>Objetivo</b>	Verificar el seguimiento realizado a las acciones correctivas que presentan inconsistencias y validar las competencias del equipo de inocuidad.					
<b>Alcance</b>	Todos los procesos del SGIA de la panadería Damaris relacionados con el 5.3 ,subnumeral 5.3.1 , 5.3.2 y subnumeral 8.9,3					
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000 : 2018 Numeral 5.3 Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización Política , subnumeral 5.3.1 y 5.3.2 ISO 22000 : 2018 Numeral 8. Operaciones ,subnumeral 8.9.3					
<b>Recursos necesarios</b>	Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre. EPIs suficientes y adecuados para cada auditor. Conexión a internet. Logística de desplazamiento y almuerzo del equipo auditor					
<b>Auditor líder :</b> Jefe de investigación y desarrollo			<b>Equipo auditor :</b> Departamento de producción			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditado</b>	<b>Auditor</b>
02/12/2021	1:00 pm	1:30pm	Presentación plan de auditoría	Plan de auditoría	Equipo de inocuidad	Departamento de producción
02/12/2021	1:30 pm	2:00 pm	Revisión de manual de funciones	Manual de funciones	Equipo de inocuidad	Jefe de investigación y desarrollo
02/12/2021	2:00pm	2:20 pm	Revisión de perfiles del equipo de inocuidad	Perfiles de cargos . Hojas de vida con soportes del equipo de inocuidad	Equipo de inocuidad	Jefe de investigación y desarrollo
02/12/2021	2:20 pm	2:40 pm	Revisión de capacitación del puesto se trabajo de los integrantes del equipo de inocuidad	Manual de capacitaciones Cronograma y temas de capacitaciones Registros de asistencias y evaluación de capacitaciones	Equipo de inocuidad	Jefe de investigación y desarrollo

02/12/2021	2:40 pm	3:20 pm	Revisión del programa de acciones correctivas	Programa de acciones correctivas Formatos y procedimiento pertenecientes al programa de acciones correctivas	Equipo de inocuidad	Jefe de investigación y desarrollo
02/12/2021	3:20 pm	4:10 pm	Revisar el seguimiento realizado a la última no conformidad presentada por un cliente respecto al producto.	Programa de trazabilidad. Formato de trazabilidad Registros de producto no conforme y seguimiento. Formato de presentación de conformidad (identificación de causas) Formato de seguimiento de acciones correctivas.	Equipo de inocuidad	Jefe de investigación y desarrollo
02/12/2021	4:10 pm	4:40 pm	Redacción de hallazgos	Informe	-	Departamento de producción
02/12/2021	4:40 pm	5:30 pm	Socialización de hallazgos y cierre	Acta	Equipo de inocuidad	Departamento de producción
<b>Observaciones :</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		



Tabla 3


## Plan De Auditoría Para Hallazgo 3

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>						Código:1 Versión:1 Fecha:1221
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>						
<b>Hallazgo</b>	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores						
<b>Objetivo</b>	Revisión de control y seguimiento de proveedores por medio de documentación y parámetros de aceptación de materias primas.						
<b>Alcance</b>	Evaluar los parámetros establecidos para el control de proveedores de materia prima que establezca garantía para fortalecer el proceso hacia el producto terminado, para garantizar que se cumplan los parámetros de un SGC.						
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000: 2018 Capitulo 8. Programas PPRs Numeral 8.2.1 La organización debe establecer, mantener, implementar y actualizar PPR para facilitar la prevención o reducción de contaminantes en los productos y sus procesos en el ambiente de trabajo. 8.2.3 cumplimiento de los requisitos legales/regulatorios numeral 8.2.4 menciona que la organización debe considerar establecer PPR: f) Los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. 4.2 comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas						
<b>Recursos necesarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recurso humano</li> <li>• Tecnología</li> <li>• Encuesta de satisfacción de clientes</li> <li>• Indicadores de SGIA</li> </ul>						
<b>Auditor líder:</b> Supervisor de investigación y desarrollo			<b>Equipo auditor:</b> departamento de Investigación y desarrollo				
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditor o</b>	<b>Auditor</b>	
04/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación plan de auditoría	Plan de auditoría	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo	
04/12/2021	8:00 am	9:00 am	Revisión de informes de auditoría	Informe de auditoría HACCP e ISO 22000	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo	

04/12/2021	9:00 am	10:00 am	Revisión de programa de control de proveedores	Documentación de control de proveedores	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
04/12/2021	10:00 am	11:00 am	Revisión de plan de mejora continua	Evaluación de plan mejora continua	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
04/12/2021	11:00 am	12:00 am	Identificación de la no conformidad en la auditoría	Reunión con el equipo de auditoría	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
04/12/2021	12:00 am	1:30 pm	Revisión	Evaluaciones, control de asistencia y formatos diligenciados	Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
04/12/2021	1:30 pm	2:00 pm	Socialización del cumplimiento de las exigencias de la norma	Acta y firmas de compromiso por parte del equipo	Alta dirección Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
04/12/2021	2:00 pm	2:30 pm	Socialización de hallazgos y cierre	Acta	Alta dirección Líder procesos	Supervisor de investigación y desarrollo
<b>Observaciones:</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por:</b>		

Tabla 4

## Plan de auditoría para hallazgo 4

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>					Código : Versión : Fecha :
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>					
<b>Hallazgo</b>	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.					
<b>Objetivo</b>	Verificar la creación de procedimiento de Almacenamiento y distribución de producto terminado.					
<b>Alcance</b>	Establecer, mantener. Implantar y actualizar el procedimiento de almacenamiento y distribución de producto terminado, verificando la distribución de almacenamiento de producto terminado. Registro de almacenamiento de producto terminado y registro despacho de producto terminado.					
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000: 2018 Capítulo 8. Programas PPRs Numeral 8.2.1 La organización debe establecer, mantener, implementar y actualizar PPR para facilitar la prevención o reducción de contaminantes en los productos y sus procesos en el ambiente de trabajo. 8.2.3 cumplimiento de los requisitos legales/regulatorios numeral 8.2.4 menciona que la organización debe considerar establecer PPR: f) Los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores.					
<b>Recursos necesarios</b>	Financieros: presupuesto asignado para certificaciones Humanos: equipo auditor Tecnología: equipo de cómputo y conexión a internet					
<b>Auditor líder:</b> general	administrador		<b>Equipo auditor:</b> Departamento administrativo			
<b>Fecha</b>	<b>Hor a inici o</b>	<b>Hor a final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditado</b>	<b>Auditor</b>
3/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación del plan de auditoría	Plan de auditoría	Alta dirección, líder de inocuidad, jefe de producción	Departament o administrativ o

					n, equipo de inocuidad.	
3/12/2021	8:00 am	8:40 am	Revisión de los PPR	PPR de almacenamiento y distribución de producto terminado	Jefe de producción	Departamento administrativo
3/12/2021	8:40 am	9:00 am	Verificación de procesos de almacenamiento en planta	Fotografías	Jefe de producción	Departamento administrativo
3/12/2021	9:00 am	9:30 am	Verificación de registros	Registro de entrada y salida de producto terminado	Jefe de producción	Departamento administrativo
3/12/2021	9:30	10:30 am	Reunión de cierre	Conclusiones y acciones correctivas, plan de acción y recomendaciones	Alta dirección, líder de inocuidad, jefe de producción, equipo de inocuidad.	Departamento administrativo
<b>Observaciones :</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		

Tabla 5


## Plan de auditoría para hallazgo 5

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>					Código : Versión : Fecha :
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>					
<b>Hallazgo</b>	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					
<b>Objetivo</b>	Validar que los LCC y los PCC sean medibles, verificables y se encuentren documentados.					
<b>Alcance</b>	Comprobar los LCC y los PCC a través del árbol de decisiones que permitan verificación y valorar el proceso productivo de pan molde.					
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000:2018 Capítulo 8. Numeral 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción menciona que: los límites críticos en los PCC deben ser medibles. 8.5.4.3 Sistema de monitoreo en PCC y en PPRO; monitoreo para cada medida de control o combinación de medidas.					
<b>Recursos necesarios</b>	Financieros: presupuesto asignado para certificaciones Humanos: equipo auditor Tecnología: equipo de cómputo y conexión a internet					
<b>Auditor líder:</b> Líder HACCP			<b>Equipo auditor:</b> Equipo HACCP			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditado</b>	<b>Auditor</b>
3/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación del plan de auditoría	Plan de auditoría	Alta dirección, líder de inocuidad, jefe de producción, equipo de inocuidad.	Líder HACCP
3/12/2021	8:00 am	8:40 am	Revisión de los PCC y los LCC	Verificación de los PCC y los LCC	Jefe de producción	Líder HACCP
3/12/2021	8:40 am	9:00 am	Verificación de árbol de decisiones	Toma de decisiones frente al proceso de producción pan molde	Jefe de producción	Líder HACCP

3/12/2021	9:00 am	9:30 am	Implementación de indicadores de medición	Resultados de indicadores frente a los PCC y los LCC	Jefe de producción	Líder HACCP
3/12/2021	9:30	10:30 am	Reunión de cierre	Conclusiones y acciones correctivas, plan de acción y recomendaciones	Alta dirección, líder de inocuidad, jefe de producción, equipo de inocuidad.	Líder HACCP
<b>Observaciones :</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		

**Tabla 6.**

*Plan De Auditoría Para Hallazgo 6*


 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>	Código:1 Versión:1 Fecha:1221
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>	
<b>Hallazgo</b>	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 la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. Por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	
<b>Objetivo</b>	Verificar que se hayan creados registros confiables para realizar el seguimiento a cada uno de los peligros encontrados dentro de la línea de producción	
<b>Alcance</b>	La identificación y evaluación de los peligros encontrados dentro de la línea de producción, con el objetivo de mejorarlos y así tener el control total de cada una de las etapas del proceso.	

<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000: 2018 Capitulo 8. Operaciones. 8.5.2. Análisis de peligros 8.5.2.4.2 el proceso de toma de decisiones y los resultados de la selección y categorización se mantendrán como información documentada 8.5.3. Validación de las medidas de control y combinaciones de las medidas de control.					
<b>Recursos necesarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recurso humano</li> <li>• Tecnología</li> <li>• Maquinaria</li> <li>• Conocimiento</li> <li>• Capacitación</li> <li>• Experiencia</li> <li>• Planeación estratégica de la compañía</li> <li>• Proyección de la compañía</li> <li>• Responsabilidad ambiental</li> <li>• Indicadores de Eficiencia</li> <li>• Indicadores de Eficacia</li> </ul>					
<b>Auditor líder :</b> Líder de procesos			<b>Equipo auditor :</b> Departamento de producción			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditado</b>	<b>Auditor</b>
02/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación del plan de auditoría	Plan de auditoría	Líder de inocuidad.	Departamento de producción
02/12/2021	8:00 am	9:00 am	Identificación de peligros	documentación del Plan HACCP	Líder de inocuidad	Departamento de producción
02/12/2021	9:00 am	10:00 am	Revisión de la documentación	Registros de divulgación a colaboradores	Líder de inocuidad	Departamento de producción
02/12/2021	10:00 am	11:00 am	Identificación de nuevas necesidades dentro del sistema	Reunión con el equipo de auditoría	Líder de inocuidad	Departamento de producción
02/12/2021	11:00 am	12:00 am	Creación de nuevos formatos	Formatos implementados en la operación	Líder de inocuidad	Departamento de producción
02/12/2021	12:00 am	1:30 pm	Capacitación al personal de línea para el diligenciamient	Evaluaciones , control de asistencia y	Líder de inocuidad	Departamento de producción

			o de los nuevos formatos en el proceso	formatos diligenciados		
02/12/2021	1:30 pm	2:00 pm	Socialización de la reforma del programa	Acta	Líder de inocuidad	Departamento de producción
2/12/2021	2:00 pm	2:30 pm	Reunión de cierre	Conclusiones y acciones correctivas, plan de acción y recomendaciones	Alta dirección Líder de inocuidad.	Departamento de producción
<b>Observaciones:</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		

**Tabla 7**

*Plan De Auditoría Para Hallazgo 7*

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>	Código:1 Versión :1 Fecha:1221
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>	
<b>Hallazgo</b>	Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde ; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos	
<b>Objetivo</b>	Verificar la implementación de la documentación en todos los procesos de la línea de producción de acuerdo con los estándares exigidos por las ISO.	
<b>Alcance</b>	Planear, implementar, operar, mantener y actualizar la documentación exigida para el cumplimiento de la norma en el menor tiempo posible, buscando que la información suministrada en un auditoría sea precisa y confiable.	
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000: 2018 Capítulo 8 .Numeral 8.5.4.1 Generalidades ,menciona que, establecer , implementar y mantener un plan de control de peligros .El plan de peligros debe mantenerse como información documentada y debe	




	incluir la información del numeral a hasta el f.8.9 Control de las No conformidades del producto y el proceso. 8.9.3 Acciones Correctivas.					
<b>Recursos necesarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recurso humano</li> <li>• Tecnología</li> <li>• Maquinaria</li> <li>• Conocimiento</li> <li>• Capacitación</li> <li>• Experiencia</li> <li>• Planeación estratégica de la compañía</li> <li>• Proyección de la compañía</li> <li>• Responsabilidad ambiental</li> <li>• Indicadores de Eficiencia</li> <li>• Indicadores de Eficacia</li> </ul>					
<b>Auditor líder :</b> Líder de procesos			<b>Equipo auditor :</b> Departamento de producción			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditado</b>	<b>Auditor</b>
03/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación de plan de auditoría	Cronograma de actividades	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	8:00 am	9:00 am	Identificación PPR operativos	documentación del Plan HACCP	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	9:00 am	10:00 am	Revisión de la documentación	Registros de divulgación a colaboradores	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	10:00 am	11:00 am	Identificación de la no conformidad en la auditoría	Reunión con el equipo de auditoría	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	11:00 am	12:00 am	Diligenciamiento oportuno década operación	Formatos debidamente diligenciados en la operación	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	12:00 am	1:30 pm	Capacitación al personal de línea para el diligenciamiento de los formatos en el proceso	Evaluaciones, control de asistencia y formatos diligenciados	Líder de inocuidad	Departamento de producción

03/12/2021	1:30 pm	2:00 pm	Socialización del cumplimiento de las exigencias de la norma	Acta y firmas de compromiso por parte del equipo	Líder de inocuidad	Departamento de producción
03/12/2021	2:00 pm	2:30 pm	Reunión de cierre	Conclusiones y acciones correctivas, plan de acción y recomendaciones	Alta dirección Líder de inocuidad.	Departamento de producción
<b>Observaciones:</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por :</b>		

**Tabla 8**

*Plan De Auditoría Para Hallazgo 8*

 Panadería Damaris	<b>Programa de auditoría interna del sistema de gestión de calidad</b>	Código:1 Versión :1 Fecha:1221
	<b>Plan de auditoría ISO 22000:2018</b>	
<b>Hallazgo</b>	Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto	
<b>Objetivo</b>	Revisión de informes de auditoría HACCP e ISO 22000:2018 y periodicidad de la misma implementada en la panadería Damaris.	
<b>Alcance</b>	Monitorear la efectividad del SGC implementado por panadería Damaris con el fin de solucionar las quejas o devoluciones de los productos y mantener la satisfacción de los clientes.	
<b>Criterios de auditoría</b>	ISO 22000:2018 <b>capítulo 5.</b> liderazgo, 5.3.funciones , responsabilidades y autoridades de la organización; 5.3.1 : La alta dirección debe asegurara que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen se comuniquen y se entiendan en toda la organización con el fin de cumplir con	

		lo establecido en el numeral a , b, c y d 5.3.2: el líder de inocuidad es el responsable de cumplir lo establecido en el numeral a, b, c y d. <b>Capítulo 9.</b> evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. 9.2 Auditoría Interna. 9.2.1 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planificados para proporcionar información acerca del si el SGIA teniendo en cuenta lo especificado en el 9.2.2 numeral a, b, c , d , e , f y g				
<b>Recursos necesarios</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recurso humano</li> <li>• Tecnología</li> <li>• Encuesta de satisfacción de clientes</li> <li>• Indicadores de SGIA</li> </ul>				
<b>Auditor líder:</b> Líder de calidad			<b>Equipo auditor:</b> Departamento de calidad			
<b>Fecha</b>	<b>Hora inicio</b>	<b>Hora final</b>	<b>Proceso /actividad</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Auditor o</b>	<b>Auditor</b>
04/12/2021	7:30 am	8:00 am	Presentación de plan de auditoría	Cronograma de actividades	Líder procesos	Departamento de calidad
04/12/2021	8:00 am	9:00 am	Revisión de informes de auditoría	Informe de auditoría HACCP e ISO 22000	Líder procesos	Departamento de calidad
04/12/2021	9:00 am	10:00 am	Revisión de la manual de funciones	Formato de funciones y responsabilidades	Líder de recursos humanos	Departamento de calidad
04/12/2021	10:00 am	11:00 am	Revisión de plan de auditoría Interna	Evaluación de plan de auditoría interna	Líder procesos	Departamento de calidad
04/12/2021	11:00 am	12:00 am	Identificación de la no conformidad en la auditoría	Reunión con el equipo de auditoría	Líder procesos	Departamento de calidad
04/12/2021	12:00 am	1:30 pm	Revisión	Evaluaciones, control de asistencia y formatos diligenciados	Líder procesos	Departamento de calidad
04/12/2021	1:30 pm	2:00 pm	Socialización del cumplimiento de las exigencias de la norma	Acta y firmas de compromiso por parte del equipo	Alta dirección Líder procesos	Departamento de calidad

04/12/2021	2:00 pm	2:30 pm	Reunión de cierre	Conclusiones y acciones correctivas, plan de acción y recomendaciones	Alta dirección, líder de inocuidad, jefe de producción, equipo de inocuidad.	Departamento de calidad
<b>Observaciones:</b>						
<b>Elaborado por:</b>				<b>Aprobado por:</b>		

## Conclusiones

Se diseñó un plan de auditoría con base a una serie de hallazgos identificados, lo cuales fueron establecidos de acuerdo con los resultados de una evaluación realizada, de esta manera se permitió conocer de manera más concreta el estado de las actividades, evaluando el desempeño y la productividad en las dependencias; para tal fin se definieron las necesidades de cambios e identificaron las oportunidades de mejora para la panadería Damaris.

Por medio de un trabajo de auditoria en la Panadería Damaris, se establecieron resultados de forma puntual señalando aspectos de mejora en el Sistema de Gestión en la Inocuidad Alimentaria (SGIA) donde se desarrolló dentro del área de estudio optimizando las actividades identificadas, para esto se realiza planes de acciones preventivas, correctivas y de mejora continua en línea de producción pan molde.

Para finalizar, las auditorías internas se realizan de forma periódica para indicar el cumplimiento de las metas propuestas de la Panadería Damaris con un enfoque en la implementación del SGIA.

## Bibliografía

ICONTEC 19011. (2018). Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión  
<https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

ICONTEC 22000. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos  
<https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.asp>

Parsowith, B. S. (2007). Principios básicos de las auditorías de la calidad. Madrid, ES:  
Ediciones Díaz de Santos. (pp. 45 -50). [https://elibro  
net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953](https://elibro.net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/52953)

# Anexos

PANADERIA DAMARIS																		
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD											Código: Versión: Fecha:							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Establecer el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos para determinar la eficacia de los sistemas, auditados, la conformidad con las disposiciones legales, contractuales y otros requisitos con los que la panadería Damaris en la línea de producción de pan artesanal / pan molle, está comprometida.						El presente procedimiento establece una serie de actividades y tareas a desarrollar con el fin de determinar el grado de cumplimiento de la gestión de los procesos de la organización con relación a los sistemas de gestión que implementa para Norma Internacional ISO 22000:2018												
CRITERIOS DE AUDITORIA				DOCUMENTOS RELACIONADOS				RECURSOS NECESARIOS										
Resolución 2074 de 2013 Decreto 60 de 2002 Sistema de gestión ISO 22000:2018				Programas Prerrequisito, Plan de control de peligros (plan HACCP /PRPC) ; Sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA)				Humanos, Infraestructura, financieros y tecnológicos.										
Proceso	Justificación del impacto 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: indique cual será el Insumo que se utilizará	Ene	Fevro	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Ago	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
La empresa tiene implementado los BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal / pan molle	ISO 22000 : 2018 Numeral 5.2 Política 5.2.1 Establecer la política de inocuidad de los alimentos - 5.2.2 Comunicación de la política de inocuidad alimentaria. a) debe estar disponible y mantenerse documentada. b) Comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles de la organización c) Estar disponible para las partes pertinentes según sea apropiado.	Verificar la implementación y mantenimiento de la política de inocuidad para la panadería Damaris - Línea de producción pan artesanal / pan molle.	Equipo de Producción	Equipo HACCP	Documento que contenga la política de calidad. Lista de asistencia a la capacitación. Hoja de política de calidad alimentaria	x												Subgerente Técnico .
El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no	ISO 22000:2018 5. 1. Liderazgo, 5.1.3 funciones , responsabilidades y autoridades de la organización. 5.3.3 La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización, con el fin de cumplir con lo establecido en el numeral a., b., c y el 5.3.2; el líder de inocuidad es el responsable de cumplir lo establecido en el numeral a.b.c y el 8 Operaciones. 8.8 Control de las no conformidades del producto y el proceso. 8.9 Acciones Correctivas. La organización debe mantener la información documentada que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas , para prevenir su recurrencia y tener el proceso bajo control después que se ha identificado la no conformidad y deben incluir lo mencionado en el numeral a.b.c.d, e y f.	Identificar las acciones correctivas con inconsistencia, fortalecer y realizar seguimiento a las mismas.	Investigación y desarrollo	Equipo de inocuidad	Manual de funciones y responsabilidades, hoja de vida con soporte, manual de capacitaciones, cronograma y temas de capacitaciones , listado de asistencia y evaluación de capacitaciones , Programa de trazabilidad, Registro de producto no conforme y seguimiento								x					Subgerente Técnico .
No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proceden de las normas realitas a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores	ISO 22000 : 2018 Capítulo 8. Programas PRP: Numeral 8.2.1 La organización debe establecer , mantener , implementar y actualizar PRP para facilitar la prevención o reducción de contaminantes en los productos y sus procesos en el ambiente de trabajo. 8.2.3 cumplimiento de los requisitos legales/regulaciones numeral 8.2.4 menciona que la organización debe considerar establecer PRP. El los procesos de aprobación y seguimiento de proveedores. 4.2 comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	verificar la elaboracion e implementación de programas y formatos de seguimiento y control de calidad a proveedores.	Equipo de inocuidad	Equipo de Calidad	Programa control de proveedores, registro recepción de materias primas, evaluación de proveedor,informe auditoria a proveedor, ficha técnica de producto con especificaciones y formato diligenciado con materias primas	x												Coordinador de logística
Se tienen implementados los PRP para ayudar con la implementación de las BPM lo que redunda en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de las PRP no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	ISO 22000: 2018 Capítulo 8. operaciones, 8.2.4. g) recepción de materias entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos. 8.3 sistemas de trazabilidad. a) distribución de producto terminado. 8.5 control de peligros 8.5.3 características de los productos finales d) tiempo de conservación y condiciones de almacenamiento. g) métodos para la distribución y entrega	Verificar la creación de procedimientos de Almacenamiento y distribución de producto terminado.	Equipo de logística	Equipo de inocuidad	procedimiento de almacenamiento y distribución de producto terminado, verificación de la distribución de almacenamiento de producto terminado, Registro de almacenamiento de producto terminado, registro despacho de producto terminado								x					Subgerente Técnico .
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 válida que se toma como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados, por tanto no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.	ISO 22000 : 2018 Capítulo 8. Operaciones. 8.5.2. Analisis de peligros 8.5.2.4.2 el el proceso de toma de decisiones y los resultados de la selección y categorización se mantendrán como información documentada 8.5.3. Validación de las medidas de control y combinaciones de las medidas de control.	validar que se realice el registro de seguimiento de peligros identificados	Equipo de Producción	Equipo de inocuidad	Documentación de evaluación de viabilidad documentada, diagrama de procesos de PC y PCC, registro de identificación de PC y PCC, registro de seguimiento de PC y PCC	x												Coordinador de logística
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	ISO 22000:2018 Capítulo 8. Numeral 8.5.4.3 Determinación de límites críticos y criterios de acción menciona que : Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. 8.5.4.3 sistema de monitoreo de PCC y en PRPC; monitoreo para cada medida de control o combinación de medidas.	Validar que los LCC para cada PCC sean medibles y se encuentren documentados.	Investigación y desarrollo	Equipo de inocuidad	Listado de LCC en diagrama de procesos de pan molle, registro de tiempos, y temperaturas en moldes, horno, cuarto de enfriamiento, hornos, enfriamiento y empaque.								x					Subgerente Técnico .
Se tienen identificados los PRP operativos para la línea de producción pan artesanal / pan molle / sin embargo, se evidenció que la documentación esta incompleta, no se encuentra debidamente soportada los PRP operativos establecidos	ISO 22000:2018 Capítulo 8 - Numeral 8.5.4.1 Generalidades ,menciona que, establecer , implementar y mantener un plan de control de peligros. el plan de peligros debe mantenerse como información documentada y debe incluir la información del numeral a hasta el f. 8.9 Control de las no conformidades del producto y el proceso. 8.9.3 Acciones Correctivas.	Evaluar que se haya completado los PRP operativos; establecidos para la línea de producción pan artesanal / pan molle.	Equipo de Producción	Equipo de inocuidad	programas PRP operativos, formatos, registros, cronogramas que soporten los PRP, auditoria interna								x					Subgerente Técnico .
Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SAC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología confiable, válida que se tiene implementado, sino que las auditorias son realizadas esporádicamente cuando hay una queja o devolución de producto	ISO 22000:2018 5. 1. Liderazgo, 5.1.3 funciones , responsabilidades y autoridades de la organización. 5.3.3 La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen se comuniquen y se entiendan en toda la organización, con el fin de cumplir con lo establecido en el numeral a., b., c y el 5.3.2; el líder de inocuidad es el responsable de cumplir lo establecido en el numeral a.b.c y el 8 Operaciones. 8.8 Control de las no conformidades del producto y el proceso. 8.9 Acciones Correctivas. 9.2.1 La organización debe realizar auditorias internas a intervalos planeados, para proporcionar información acerca del si el SGIA teniendo en cuenta lo especificado en el 9.2.2 numeral a., b., c, d, e y f y g.	verificar la planificar de la auditoria teniendo en cuenta la importancia de los procesos y áreas por auditar, y validar que se actualice el resultado de resultado de las auditorias; previa y defnicion de los criterios; realizar auditorias internas a intervalos planeados, para proporcionar información acerca del si el SGIA teniendo en cuenta lo especificado en el 9.2.2 numeral a., b., c, d, e y f y g.	Equipo de Calidad	Equipo de inocuidad	manuales de funciones y responsabilidades, programa de auditoria interna, informe de auditoria										x			Subgerente Técnico .