

**Propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad
para la panadería La promesa**

Yazmin Eliana Valderrama Galindo

Mónica Victoria

Bredio Imbachi Quinayas

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Popayán

2022

**Propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad
para la panadería La promesa**

Yazmin Eliana Valderrama Galindo

Mónica Victoria

Bredio Imbachi Quinayas

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Popayán

2022

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 el plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

Este trabajo presenta la propuesta a un plan de auditoría, basado técnicamente en los lineamientos de la ISO 19011:2018, en donde se realiza la auditoria a ocho (8) hallazgos no conformes según el sistema HACCP de la panadería La promesa, por lo cual se diseña el formato del plan de auditoría con información relevante del proceso que se va a auditar, el objetivo de la auditoria, el alcance, el criterio, auditor y auditado responsable, actividades a realizar, evidencia evaluada, entre otros, de forma organizada y planeada cronológicamente en determinado tiempo pactado por las partes interesadas. De esta manera el plan de auditoría permite a las organizaciones administrar y distribuir el tiempo disponible de la manera más efectiva para alcanzar los objetivos propuestos de la auditoria, de igual forma gracias a la planificación de actividades se pudo realizar la evaluación de los hallazgos, de forma organizada y coherente según las necesidades de cada actividad o proceso auditado, ya que esta posibilita tener detalles sobre los procedimientos, verificación de procesos, el actuar de las partes interesadas y análisis de los riesgos, siguiendo el cronograma preestablecido por parte del auditor y el auditado.

Palabras claves: HACCP, plan de auditoría, sistema de gestión, calidad e inocuidad.

Abstract

This work presents the proposal for an audit plan, technically based on the guidelines of ISO 19011: 2018, where the audit is carried out on eight (8) non-conforming findings according to the HACCP system of the La promesa bakery, for which the format of the audit plan is designed with relevant information on the process to be audited, the objective of the audit, the scope, the criteria, the auditor and responsible audited, activities to be carried out, evidence evaluated, among others, in an organized and planned chronologically at a certain time agreed by the interested parties. In this way, the audit plan allows organizations to manage and distribute the available time in the most effective way to achieve the proposed objectives of the audit, in the same way, thanks to the planning of activities, the evaluation of the findings could be carried out, organized and coherent way according to the needs of each audited activity or process, since this makes it possible to have details about the procedures, process verification, the actions of the interested parties and risk analysis, following the schedule pre-established by the auditor and the audited.

Keywords: HACCP, audit plan, management system, quality and safety.

Tabla de Contenido

Lista de tablas	7
Lista de anexos.....	8
Introducción	9
Objetivos.....	10
Objetivo general	10
Objetivos específicos.....	10
Antecedentes teóricos	11
Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión ISO 19011:2018	11
Programa de auditoria	11
Plan de auditoría.....	12
Importancia de las auditorias en una organización	12
Auditorías internas.....	13
Auditorías externas	13
Sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP.....	13
Implementacion del sistema HACCP	14
Desarrollo plan de auditoria.....	16
Conclusiones	28
Bibliografía	29
Anexos	30

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoria hallazgo 1	16
Tabla 2. Plan de auditoria hallazgo 2.....	17
Tabla 3. Plan de auditoria hallazgo 3.....	19
Tabla 4. Plan de auditoria hallazgo 4.....	20
Tabla 5. Plan de auditoria hallazgo 5.....	21
Tabla 6. Plan de auditoria hallazgo 6.....	23
Tabla 7. Plan de auditoria hallazgo 7.....	24
Tabla 8. Plan de auditoria hallazgo 8.....	26

Lista de anexos

Anexo A. Programa de auditoría al sistema de gestión e inocuidad HACCP.....	30
---	----

Introducción

En los últimos años se ha concientizado acerca de la importancia de la inocuidad alimentaria, donde se considera que la mayoría de problemas nacen en la producción, como también en su procesamiento, la comercialización y consumo del producto. El daño de los alimentos produce pérdidas que implica un peligro para la seguridad alimentaria y también influye de gran manera en la economía de la empresa y la elección del consumidor, por lo cual la responsabilidad de la calidad e inocuidad de los productos es inicialmente de la empresa productora.

Para asegurar la inocuidad de los alimentos primeramente se deben adoptar medidas de control que den certeza de que los peligros estén controlados, lo anterior por medio de la identificación de puntos críticos de control, no basta con la implementación de dichos controles sino, la inspección, evaluación y seguimiento por medio de auditorías internas de calidad de la empresa y son planificadas en un período de tiempo en donde se establece un cronograma de auditorías que se realizarán en un tiempo establecido y planificado.

El presente trabajo propone el diseño de un plan de auditoría para el sistema de gestión de inocuidad basado en el sistema HACCP de la Panadería la Promesa, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 19011:2018.

Objetivos

Objetivo general

Proponer el diseño de un plan de auditoría para el sistema de gestión de inocuidad basado en el sistema HACCP de la panadería La promesa, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 19011:2018.

Objetivos específicos

Planificar las actividades del plan de auditoría para la revisión de las no conformidades según los lineamientos del sistema HACCP de la panadería La promesa.

Establecer criterios de auditoría para evaluar los hallazgos encontrados dentro del programa de auditoría de la panadería La promesa.

Proveer herramientas de evaluación para el control de peligros que permitan a la panadería La promesa corregir sus procesos en el sistema de gestión de calidad e inocuidad.

Antecedentes teóricos

Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión ISO 19011:2018

Según el Icontec (2018) afirma que:

Las directrices para la auditoría de sistemas de gestión, incluyendo los principios de auditoría, el manejo de un programa de auditoría y la realización de las auditorías a sistemas de gestión, así como directrices sobre la evaluación de competencia de los individuos involucrados en el proceso de auditoría, incluyendo el personal que maneja el programa de auditoría, los auditores y los equipos de auditoría. (págs. 6,7)

Siendo el Icontec un multinacional de carácter privado, que trabaja para fomentar la normalización en la gestión de la calidad en Colombia, declara que “la auditoría es un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los criterios de auditoría.” (Icontec, 2018, pág. 7)

Programa de auditoría

Antes de realizar el plan de auditoría, se debe realizar el programa de auditoría planificadas en un tiempo específico, normalmente el tiempo es de un (1) año. La norma ISO 19011:2018 define el programa de auditoría, como un “conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico” (Icontec, 2018, pág. 8)

Según el Icontec (2018) en donde se establecen las directrices para una auditoría establece que:

El programa de auditoría puede incluir varios tipos de auditoría, como lo son las direccionadas a una o más normas del sistema de gestión, las cuales pueden ser llevadas a cabo de manera separada o combinada. El alcance de los programas de auditoría ha de tener en cuenta aspectos como naturaleza y tamaño de la organización, funcionalidad,

complejidad, los tipos de riesgos y oportunidades y el nivel de madurez de los sistemas de gestión a auditar. (pág. 15)

Plan de auditoría

Por medio de los lineamientos de la ISO 19001:2018 se realiza el diseño de un formato adecuado para cada organización, en donde se lleva control de las actividades que se desarrollan durante la auditoría. El concepto de esta acción lo establece el Icontec (2018) en donde menciona que “el plan de auditoría hace referencia a la exposición de detalles y actividades acordados entre la organización y el equipo auditor para realizar una auditoría, tales como objetivo, alcance, criterio, equipo auditor, actividades, horarios y fechas.” (pág. 8)

El planeamiento permite que el equipo de auditoría se organice para realizar las etapas de revisión documental y revisión de los procesos in situ. El Icontec (2018) afirma que “la planificación de una auditoría alcanza el desarrollo de una estrategia global para su administración, al igual que el establecimiento de un enfoque basado en riesgos, oportunidad y alcance de los procedimientos de auditoría que deben aplicarse.” (pág. 30)

Importancia de las auditorías en una organización

La calidad de los productos o servicios en una organización pueden hacer que aumente ventas, esto debido a que disminuyen pérdidas en procesos y también devoluciones por parte de clientes, lo que conlleva que una organización tenga calidad y mejora continua es la aplicación de auditorías, de ahí su importancia.

Montilla & Herrera (2006) afirman que:

Las auditorías están implantadas como una herramienta de gestión primordial que le permiten a la organización realizar seguimiento y verificación de la implementación eficaz de su sistema de gestión, además de esto genera confianza que sus procesos están funcionando y son una parte fundamental de las actividades de evaluación de

conformidad y de vigilancia de la cadena de suministro. La mejora continua es uno de los principios primordiales asociadas a las auditorías, debido a que permite planificar las acciones para implementar mejoras en sus procesos, midiendo los resultados para actuar en consecuencia con lo demostrado. (pág. 83)

Auditorías internas

Según el Icontec (2018) afirma que:

Son denominadas como auditorías de primera parte, se realizan por, o en nombre de, la propia organización, para la revisión por la dirección y con otros fines internos para confirmar la efectividad del sistema de gestión o para obtener información para la mejora del sistema de gestión. (pág. 7)

Auditorías externas

Según el Icontec (2018) afirma que:

Son denominadas generalmente auditorías de segunda y tercera parte. Las auditorías de segunda parte se llevan a cabo por partes que tienen un interés en la organización, tal como los clientes, o por otras personas en su nombre. Las auditorías de tercera parte se llevan a cabo por organizaciones auditoras independientes y externas, tales como aquellas que proporcionan el registro o la certificación de conformidad. (pág. 7)

Sistema de gestión de la calidad e inocuidad HACCP

Cada empresa u organización debería llevar un sistema de gestión en donde se analicen y evalúen riesgos y peligros que se puedan presentar en sus líneas de procesos.

Según la FAO (1969) afirma que:

El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en las medidas de control para los peligros significativos a lo largo de la cadena alimentaria, en lugar de basarse principalmente en realizar pruebas sobre el producto final. (pág. 25)

Para que la aplicación del sistema HACCP sea satisfactoria, se deben tener claros los principios de aplicación y también son necesarios “el compromiso y la participación tanto de la dirección

como del personal, así como el conocimiento o la capacitación en su aplicación para un tipo concreto de empresa de alimentos.” (FAO, 1969, pág. 25)

Implementación del sistema HACCP

El sistema HACCP tiene dos fases para poder implantarse: en la primera fase se presentan 5 actividades o fases previas a la implementación de los siete (7) principios HACCP.

Según la FAO (1969) afirma que: en primer lugar, se debe formar un equipo multidisciplinario HACCP, e identificar el ámbito de aplicación que cuenta con los conocimientos, experiencia y la competencia técnica adecuadas para poder implementar un sistema HACCP eficaz, seguido de la descripción del producto en el cual se aplicara el sistema, esta debe ser una descripción completa del producto, que incluya información pertinente a la inocuidad por ejemplo, su composición, características físicas y químicas, entre otras; seguido se debe determinar el uso previsto del producto, en el cual se describe los usos esperados del producto y los usuarios previstos, luego se elabora el diagrama de flujo del proceso, en donde abarque todas las fases de la producción, y por último y no menos importante se presenta la confirmación in situ del diagrama de flujo de todas las etapas y posterior a ello se hace corrección en caso de que fuera necesario.

En la segunda fase se presentan los 7 principios para la implementación del sistema de gestión HACCP. Según la FAO (1969) afirma que, luego de implementar las cinco (5) actividades previas se debe implementar los principios del HACCP, que a continuación se va a enumerar: en el principio 1 se realiza un análisis de peligros y se identifican las medidas de control, de cada etapa del proceso, en el principio 2 se determinan los puntos críticos de control, en el principio 3 se establecen los límites críticos para cada punto crítico de control, en el principio 4 se establece un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control, en donde la


información debe ser evaluada por una persona idónea para la aplicación de medidas correctivas, en el principio 5 se establecen las medidas correctivas que van a adoptar cuando la vigilancia indique una desviación de los límites críticos de los puntos críticos de control, en el principio 6 se valida el plan HACCP y luego se establecen procedimientos de comprobación del funcionamiento del sistema según lo previsto, y por último el principio 7 que establece un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros para toda la implementación del sistema.

Desarrollo plan de auditoría

A continuación se presenta la propuesta de un plan de auditoría para la panadería La promesa, es importante mencionar que, este plan se diseño bajo los hallazgos no conformes presentados en la acta de verificación plan de gestión HACCP, que luego se realizo el programa de auditoría interna (ver anexo A).

Tabla 1

Plan de auditoría hallazgo 1


		PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA		Versión:	01	
				Código:	FPA-001	
				Fecha:	16/05/2022	
Proceso a Auditar	Buenas prácticas de manufactura (utensilios utilizados en el proceso)					
Objetivo	Revisar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013, en cuanto a los equipos y utensilios utilizados en la producción del pan francés.					
Alcance	Herramientas y utensilios que hacen parte del proceso de producción en la línea de pan francés.					
Criterios	Resolución 2674 de 2013, Capitulo II Equipos y utensilios, Art 9 Condiciones Específicas, numeral 1.					
Auditor	Auditor líder interno					
Hallazgo 1	Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.					
Descripción Actividad	Identificación, implementación y verificación de BPM					
	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora Inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura	Auditor líder interno	Jefe de producción	7:00 am	8:30 am	Sala de juntas
Verificación de documentos	Fichas técnicas o documentación de los utensilios	Auditor líder interno	Jefe de producción	8:30 am	10:00 am	Oficina de gestión de calidad
Verificar in situ de las condiciones de	Inspección de condiciones de	Auditor líder interno	Jefe de producción	10:00 am	11:45 am	Área de procesos o de almacenamiento

utensilios usados en el proceso	almacenamiento de utensilios					de utensilios
Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00 pm	1:00 pm	Zona restaurante
Generación de la no conformidad	Acta de hallazgo de no conformidad	Auditor líder interno	Jefe de producción	1:00 pm	2:30 pm	Sala de juntas
Conclusiones para mejora continua	Acta de compromiso de mejora continua	Auditor líder interno	Jefe de producción	2:30 pm	4:00 pm	Sala de juntas
Reunión de cierre	Acta de cierre, compromisos y firmas.	Auditor líder interno	Jefe de producción	4:00 pm	4:00 pm	Sala de juntas
Observaciones Recursos	No Recurso de personal para la recepción de la información, Recursos técnicos: computadora, internet, documentación (formatos, fichas técnicas, utensilios) Recursos financieros: presupuesto asignado por la alta dirección.					
Firma Auditor			Firma Auditado:			
Fecha:			Fecha:			

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 2

Plan de auditoría hallazgo 2

	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA	Versión: 01 Código: FPA-001 Fecha: 16/05/2022
	Proceso a Auditar	Proceso de control de proveedores, proceso de materias primas
	Objetivo	Verificar el cumplimiento de la ejecución del programa de control y evaluación de proveedores y de materias primas que está contemplado en la implementación del sistema HACCP.
Alcance	Programa de control y evaluación de proveedores y de materias primas aplicados a la línea pan francés.	
Criterios	Resolución 2674 de 2013, capítulo IV Requisitos higiénicos de fabricación, Artículo 16.	
Auditor	Auditor líder interno	
Hallazgo 2	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha	


Descripción Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora Inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	7:00 am	8:30 am	Sala de juntas
Verificación de documentos o procedimiento del programa de control de proveedores	Programa de proveedores	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	8:30 am	9:30 am	Oficina de gestión de calidad
Verificación de documentos del proceso de evaluación de proveedores.	Documento escrito de evaluación de proveedores	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	9:30 am	10:30 am	Oficina de gestión de calidad
Verificación in situ de las informaciones de los proveedores	Certificados de calidad, especificaciones técnicas por proveedor. Kardex diligenciado	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	10:30 am	11:15 am	Área de materias primas
Análisis de la información recopiladas de la actividad anterior.	Informe previsto para el acta final	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	11:15 am	12:00 pm	Sala de juntas
Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00 pm	1:00 pm	Área restaurante
Generación de conclusiones por parte del auditor líder.	Acta de verificación de la no conformidad y oportunidades de mejora.	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	1:00 pm	2:30 pm	Sala de juntas
Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre, compromisos por parte de la dirección	Auditor líder interno	Jefe de materias primas	2:30 pm	4:00 pm	Sala de juntas
Observaciones Recursos	No Recursos humanos: Personal calificado, Recursos logísticos: indumentaria para ingreso a producción, Recursos financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor, Recursos tecnológicos: computador, internet,					

	documentación existente (formatos, fichas técnicas)
Firma Auditor	Firma Auditado:
Fecha:	Fecha:

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 3

Plan de auditoría hallazgo 3


	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA						Versión: 01
							Código: FPA-001
							Fecha: 16/05/2022
Proceso a Auditar	Rotulado y etiquetado de producto						
Objetivo	Verificar el cumplimiento de las condiciones de rotulado y etiquetado de producto de la línea pan francés.						
Alcance	Procedimiento de manejo de rotulado y etiquetado del producto de la línea pan francés.						
Criterios Auditor	Resolución 2674 de 2013, Capítulo IV Artículo 17, Resolución 810 de 2021.						
Hallazgo 3	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.						
Descripción Actividad	Identificación, implementación y verificación rotulado y etiquetado						
	Evidencia	Auditor	Auditado	Hora	Hora	Lugar	
			Responsable	Inicio	Final		
Reunión de apertura	Acta de apertura	Auditor líder interno	Jefe de producción	7:00 am	8:30 am	Sala de juntas	
Verificación de documentos de procedimientos y registros de envasado y rotulado de la etapa.	Procedimiento para el envasado y rotulado para la línea de producción pan francés.	Auditor líder interno	Jefe de producción	8:30 am	9:30 am	Oficina de calidad	
Verificación de documentos de proveedores de etiquetas	Especificaciones técnicas del etiquetado	Auditor líder interno	Jefe de producción	9:30 am	10:30 am	Oficina de calidad	
Verificación in situ de muestreo aleatorio de lotes de producción	Producto terminado y la etiqueta	Auditor líder interno	Jefe de línea pan tipo francés.	10:30 am	11:45 am	Área de empaque	

Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00 pm	1:00 pm	Área restaurante
Generación de conclusiones por parte del auditor líder	Acta de verificación de la no conformidad y oportunidad de mejora	Auditor líder interno	Jefe de producción	1:00 pm	2:30 pm	Sala de juntas
Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre, compromisos por parte de la dirección	Auditor líder interno	Jefe de producción	2:30 pm	4:00 pm	Sala de juntas
Observaciones	No					
Recursos	Recursos humanos: Personal calificado, Recursos logísticos: indumentaria para ingreso a producción, Recursos financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor, Recursos tecnológicos: computador, internet, documentación existente (formatos, fichas técnicas)					
Firma Auditor			Firma Auditado:			
Fecha:			Fecha:			

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 4

Plan de auditoría hallazgo 4


	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA			Versión:	01	
				Código:	FPA-001	
				Fecha:	16/05/2022	
Proceso a Auditar	Plan HACCP-conformación del equipo					
Objetivo	Verificar que el personal del equipo HACCP sea apto que garantice un buen funcionamiento del plan HACCP					
Alcance	Equipo HACCP tenga el conocimiento sobre el tema y sea multidisciplinario, que tenga claro la destreza y los conocimientos sobre sus procesos y productos.					
Criterios	Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 60 de 2002 HACCP					
Auditor	Auditor líder interno					
Hallazgo 4	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.					
Descripción Actividad	Identificación, Implementación, elaboración, y verificación del plan de HACCP					
	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora Inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia,	Auditor líder	Gerencia y Equipo	8:00 am	9:30 am	Sala de juntas

	plan de auditoria	interno	HACCP			
Revisar programa prerequisite de "Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria"	Registros, documentación.	Auditor líder interno	Líder equipo HACCP	9:30 am	10:30 am	Sala de juntas
Almuerzo	N.A	N.A	N.A	11:30 am	12:30 pm	Área restaurante
Recolección y verificación de la información	Registros completos, correctos, consistentes y actualizados	Auditor líder interno	Líder Equipo HACCP	12:30 pm	2:00 pm	Sala de juntas
Reunión de cierre	Hallazgos y observaciones	Auditor líder interno	Líder Equipo HACCP	2:00 pm	3:00 pm	Sala de juntas
Observaciones Recursos	No Recursos humanos: Personal calificado, Recursos logísticos: indumentaria para ingreso a producción, Recursos financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor, Recursos tecnológicos: computador, internet, documentación existente					
Firma Auditor			Firma Auditado:			
Fecha:			Fecha:			

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 5


Plan de auditoría hallazgo 5

	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA		Versión:	01
			Código:	FPA-001
			Fecha:	16/05/2022
Proceso a Auditar	Plan HACCP-conformación del equipo			
Objetivo	Evaluar criterios, para la designación de los miembros del equipo HACCP de la Panadería La Promesa. Verificar la competencia idónea y que el equipo HACCP sea multidisciplinario			
Alcance	Características, competencias y responsabilidades del Equipo HACCP de la Panadería La Promesa			
Criterios Auditor	Decreto 60 de 2002 en el artículo 6 Párrafo 1. Auditor líder interno			

Hallazgo 5	El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.					
Descripción	Identificación, Implementación, elaboración, y verificación del plan de HACCP					
Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado	Hora	Hora	Lugar
			Responsable	Inicio	Final	
Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia, plan de auditoria	Auditor líder interno	Gerencia y equipo HACCP	7:30 am	8:30 am	Sala de juntas
Validación de personal del equipo HACCP	Estudio de seguridad al personal. Validación de cartas de confidencialidad del personal.	Auditor líder interno	Líder de gestión humana.	8:30 am	9:30 am	Oficina de gestión humana y sala de juntas.
Revisión documental del equipo HACCP	Registro de miembros integrantes del equipo HACCP. Formación de cada uno de los miembros, experiencia y responsabilidades actuales. Entrevista a cada uno de los miembros del equipo.	Auditor líder interno	Equipo HACCP	10:30 am	12:30 pm	Sala de juntas
Almuerzo	N.A	N.A	N.A	12:30 pm	1:30 pm	Área Restaurant e
Preparación del informe auditado.	Informe	Auditor líder interno	Líder Equipo HACCP	1:30 pm	3:00 pm	Sala de juntas
Cierre de la reunión.	Conclusión de la auditoria y hallazgos	Auditor líder interno	Gerencia y Equipo HACCP	3:00 pm	5:00 pm	Sala de juntas
Observaciones	No					
Recursos	Recursos humanos: Personal calificado, Recursos logísticos: indumentaria para ingreso a producción, Recursos financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor, Recursos tecnológicos: computador, internet, documentación existente					
Firma Auditor			Firma Auditado:			
Fecha:			Fecha:			

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 6*Plan de auditoría hallazgo 6*


		PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA		Versión:	01	
				Código:	FPA-001	
				Fecha:	16/05/2022	
Proceso a Auditar	Identificación de Peligros en las diferentes líneas de Proceso					
Objetivo	Validar y revisar información documental para la identificación de peligros en cada una de las etapas de producción					
Alcance	Determinación de secuencia de líneas producción para aseguramiento de calidad Panadería la Promesa					
Criterios Auditor	Decreto 60 de 2002 Principio 7					
Hallazgo 6	Auditor Líder interno					
	La identificación de peligros es insuficiente en algunas etapas de producción de la Panadería La Promesa, no hay documentación que evidencie registro de identificación de peligros					
Descripción Actividad	Identificación de Peligros, Análisis y Oportunidades de Mejora					
	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora Inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia. Plan de auditoria	Auditor líder interno	Jefe de Producción	7:45 am	8:40 am	Sala de juntas
Validación Información Producción	Diagrama de Flujo de Proceso Producción.	Auditor líder interno	Jefe de Producción	8:40 am	9:30 am	Oficina de aseguramiento de Calidad
Verificación Documental de Registro de Identificación de Peligros	Análisis de Líneas de producción con sus respectivos peligros en la Elaboración de Pan Francés.	Auditor líder interno	Analista de Gestión de Calidad	09:30 am	11:00 am	Oficina de aseguramiento de Calidad
Verificación in Situ de la Información de Peligros	Diagrama de Flujo de Producción, Matriz para la Identificación de Peligros y Árbol para toma de decisiones	Auditor líder interno	Jefe de Calidad	11:00 am	12:00 pm	Oficina de aseguramiento de Calidad
Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00	1:00	Área

Evaluar nivel de Competencia y Capacitación de Personal de Producción	Formatos de Control de Asistencia, Capacitación de acuerdo a Perfiles del Personal. Informe Final	Auditor líder interno	Jefe de Calidad	pm 1:00 pm	pm 3:00 pm	Restaurante Oficina de aseguramiento de Calidad
Registrar Información de Auditoria para Informe Final para originar acciones de mejora		Auditor líder interno	Líder Equipo HACCP	3:00 pm	4:00 pm	Sala de juntas
Cierre de la reunión.	Acta cierre auditoria y hallazgos	Auditor líder interno	Jefe de Producción	4:00 pm	5:00 pm	Sala de juntas
Observaciones Recursos	No Humanos: Personal Calificado e Indumentaria Tecnológicos y Financieros: Computador, Internet, Soportes físicos y digitales					Ingreso área Producción.
Firma Auditor						Firma Auditado:
Fecha:						Fecha:

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 7

Plan de auditoría hallazgo 7

	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA	Versión:	01
		Código:	FPA-001
		Fecha:	16/05/2022
Proceso a Auditar	Puntos críticos de control PCC		
Objetivo	Revisar el estado de cumplimiento de la identificación de los Puntos Críticos de control PCC en las diferentes líneas de Proceso, en relación al proceso de implementación de Sistema HACPP en base normatividad vigente		
Alcance	Líneas de Producción Pan Francés en etapa de elaboración teniendo en cuenta los PCC		
Criterios	Decreto 60 de 2002 Artículo 6. Documentación Interna Sistema Inocuidad HACPP		
Auditor	Auditor líder interno		
Hallazgo 7	Existencia de PCC que dificultan el seguimiento o Plan HACPP no soportado en las BPM		
Descripción	Identificación, Análisis PCC y Seguimiento Plan HACCP		

Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia. Plan de auditoria	Auditor líder interno	Equipo HACCP	08:00 am	8:40 am	Sala de juntas
Gestión Autorización acceso a Información	Plan HACCP medio digital o electrónico.	Auditor líder interno	Líder Equipo HACCP	8:40 am	09:20 am	Oficina Gestión Documental
Analizar Peligros Sistema HACCP	Formato de registro Identificación de Peligros y PCC en las diferentes líneas de producción.	Auditor líder interno	Líder de Calidad y Producción	9:20 am	12:00 pm	Área de Producción
Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00 pm	1:00 pm	Área Restaurante
Análisis Competitividad, experiencias y habilidades en PCC en líneas de Producción.	Soportes medio magnético o electrónico Registro Capacitación Plan HACCP, todos los perfiles de Personal de Producción.	Auditor líder interno	Equipo HACCP	1:00 pm	02:00 pm	Oficina Gestión Documental
Registro de Información y acta de Verificación Informe Final Auditor Líder	Acta Informe redacción de la No conformidad Informe redacción No Conformidad y Oportunidad de Mejora	Auditor líder interno	Equipo HACCP	2:00 pm	3:00 pm	Oficina Aseguramiento de la Calidad
		Auditor líder interno	Equipo HACCP	3:00 pm	3:45 pm	Oficina Aseguramiento de la Calidad
Reunión Cierre	Acta de Cierre, Generación Compromisos Equipo	Auditor líder interno	Equipo HACCP	3:45 pm	4:30 pm	Sala de juntas

Observaciones	HACCP y Dirección
Recursos	No
Firma Auditor	Humanos: Personal Calificado e Indumentaria Ingreso área Producción. Tecnológicos y Financieros: Computador, Internet, Soportes físicos y digitales
Fecha:	Firma Auditado: Fecha:

Nota. Fuente: elaboración propia

Tabla 8

Plan de auditoría hallazgo 8

	PLAN DE AUDITORIA PANADERIA LA PROMESA			Versión:	01	
				Código:	FPA-001	
				Fecha:	16/05/2022	
Proceso a Auditar	Equipo HACCP.					
Objetivo	Verificar el cumplimiento de la labor del Equipo HACCP sus actividades y aporte a la implementación del plan HACCP					
Alcance	Conformación Equipo HACCP que está a cargo del proceso de producción.					
Criterios	Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013					
Auditor	Auditor Líder interno					
Hallazgo 8	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.					
Descripción	Identificación y seguimiento plan HACCP					
Actividad	Evidencia	Auditor	Auditado Responsable	Hora inicio	Hora Final	Lugar
Reunión de apertura	Acta de apertura, lista de asistencia. Plan de auditoria	Auditor líder interno	Equipo HACCP	08:30 am	8:55 am	Sala de juntas
Verificación de Documentación Plan HACCP	Registros Implementación Plan HACCP	Auditor líder interno	Equipo HACCP	9:00 am	10:30 am	Oficina Gestión Documental y Calidad
Verificación de seguimiento Plan HACCP	Registro y Actas Monitoreo Plan HACCP-PCC	Auditor líder interno	Líder de Calidad	10:00 am	12:00 pm	Oficina de calidad
Almuerzo	N/A	N/A	N/A	12:00 pm	1:30 pm	Área restaurante
Reunión cierre	Acta cierre, conclusiones y compromisos	Auditor líder interno	Equipo HACCP Líder de	3:30 pm	4:45 pm	Sala de juntas

	EQUIPO	Calidad
	HACCP y	
	Dirección.	
Observaciones	No	
Recursos	Humanos: Personal Calificado e Indumentaria Ingreso área Producción. Tecnológicos y Financieros: Computador, Internet, Soportes físicos y digitales	
Firma Auditor		Firma Auditado:
Fecha:		Fecha:

Nota. Fuente: elaboración propia

Conclusiones

Se concluye que el plan de auditoría permite a las organizaciones administrar y distribuir el tiempo disponible de la manera más efectiva para alcanzar los objetivos propuestos de la auditoría, de igual forma gracias a la planificación de actividades se pudo realizar la evaluación de los hallazgos, de forma organizada y coherente según las necesidades de cada actividad o proceso auditado, ya que esta posibilita tener detalles sobre los procedimientos, verificación de procesos, el actuar de las partes interesadas y análisis de los riesgos, siguiendo el cronograma preestablecido por parte del auditor y el auditado.

Por lo tanto, el diseño de un plan de auditoría en la panadería La Promesa, es de gran relevancia ya que le proporciona el conocimiento de los requisitos del sistema HACCP se van verificar y evaluar y así verificar previamente si se cumplen o no; de esta forma nos permite previamente la verificación de documentos y procesos para dar cumplimiento con todo el plan de auditoría.

Bibliografía

- FAO. (1969). Principios generales de higiene de los alimentos. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- Icontec. (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoria de los sistemas de gestion. *Icontec*. <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=en-US&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=>
- Montilla, G. & Herrera, L. (2006). El deber ser de una Auditoria. *Estudios gerenciales*, 22(98), 83-110. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232006000100004&lng=en&tlng=es.

Anexos

Anexo A. Programa de auditoría al sistema de gestión e inocuidad HACCP

PANADERIA LA PROMESA																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:	PD-CC							
										Versión:	1							
										Fecha:	07 de Marzo de 2022							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Identificar, analizar y eliminar las causas de las no conformidades encontradas en la verificación del plan, que puedan interferir en la línea de producción de Pan Frances en la panadería La Promesa; tomando acciones correctivas que permitan garantizar el plan HACCP y a su vez garantizar la calidad e inocuidad del producto.						Aplica para la detención de las no conformidades, determinación de la causa, implementación de las acciones correctivas necesarias y evaluación de la efectividad de las mismas. Aplica para todos los procesos que hacen parte del sistema de gestión de calidad.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, ISO 22000 de 2018, Resolución 333 de 2011, Resolución 810 de 2021			Manual de sistemas de gestión de calidad e inocuidad; Manual de procedimientos; Informe de auditoría interna; Programas de requisitos; Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, hojas de vida de personal.			Personal humano: jefe de control de calidad, Jefe de producción, jefe de talento humano. Registros: análisis documental mediante listas de chequeo. Recursos económicos: Instalaciones; infraestructura, equipos y utensilios, insumos para la implementación de los programas establecidos en el sistema de calidad.												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por qué la prioridad en la sección	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la	Equipo Auditor/responsable	Método de Auditoría:	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso
HALLAZGO: Debido a que el área de la compañía está basado en su producción artesanal, algunos de las herramientas de trabajo como rodillos y palcos para sacar el pan horneado son de madera.	En la resolución 2674 de 2013, Artículo 5 . Refiere que las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se define a los principios de los BPM contemplados en la resolución. Así mismo en el Artículo 8 , refiere a los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y despacho de alimentos; todos ellos deben estar diseñados, constructos, mantenidos y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permita descomponer adecuadamente el uso previsto.	Evaluar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la resolución 2674 de 2013, en cuanto al material de las herramientas de trabajo utilizadas en la producción de la panadería, con el fin de implementar nuevos que cumplan con lo establecido en la norma.	Auditor líder/Líder del proceso de auditorías	Inspector de calidad	Inspección visual de fichas técnicas y del área al momento de la auditoría													Coordinador Control de calidad
HALLAZGO: No se evidenció que existan registros que soporte el cumplimiento del programa de proveedores. Se observó tardes con recibo de materia prima, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tiempo información sobre el proveedor.	Según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 , específicamente en el artículo 15 y 16 , en el cual todos los materiales primos e insumos para la fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos para garantizar la inocuidad del alimento, en este caso garantizar trazabilidad en la elaboración del producto desde la recepción. En la norma ISO 22000: 2018 contempla en el anexo B.2 el sistema de trazabilidad, en el cual se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un periodo de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto. En el artículo 5 del Decreto 60 de 2002 , establece los Requisitos del Plan Haccp, donde menciona que las fábricas de alimentos deberán cumplir con el control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo	Determinar los procedimientos y procesos de manejo de materias primas e insumos, con el fin de implementar un plan de trazabilidad y revisión de la implementación de programas de proveedores que logre cumplir con los requisitos establecidos en la legislación Sanitaria.	Auditor líder/Líder del proceso de auditorías	Supervisor de producción, jefe de control de calidad	Análisis documental ficha técnica de materia prima y de procedimientos del programa de proveedores													Coordinador Control de calidad
HALLAZGO: Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.	La resolución No. 333 del 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, también existe una nueva resolución expedida por el ministerio de salud y protección social, Resolución 810 de 2021 , en donde, establece el reglamento técnico el cual se dispone las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de adretracción de los alimentos y bebidas envasados o empacados para consumo humano, con el fin de proporcionar al consumidor final una información nutricional clara y comprensible sobre el producto.	Verificar rotulación y etiquetado nutricional del pan, propiedades nutricionales particulares entre ellas las que permitan acceso específico de Contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. En forma cuantitativa o cualitativa, en el rotulo o etiqueta.	Auditor líder/Líder del proceso de auditorías	Líder de Gestión de Calidad	Inspección visual de etiquetado del producto													Líder HACCP Jefe de Calidad
HALLAZGO: El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación, pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	Decreto 60/2002 HACCP, Requisitos Legales Aplicables: El objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto. (SALLI, 2002) Resolución 2674 del 2013 : se debe cumplir con requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. (INVIMA, 2013)	Verificación de constitución del equipo HACCP, sus competencias, Plan de formación o capacitación, gestión estratégica y liderazgo en la empresa, evaluando su efectividad y garantía de aplicabilidad	Auditor líder/Líder del proceso de auditorías	Líder equipo HACCP - Alta Dirección	Evaluaciones y pruebas de conocimiento y análisis documental de las hojas de vida de los miembros del equipo HACCP.													Líder HACCP Jefe de Calidad
HALLAZGO: El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sus personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.	El decreto 60 de 2002 en el artículo 6 Parrafo 1 , nos indica que para la conformación del equipo HACCP debe ser multidisciplinario, constituido con representantes del área de ingeniería, mantenimiento, microbiología, producción, control de calidad, asuntos regulatorios, desarrollo de productos y otros. Su principal responsabilidad es elaborar, implementar, monitorear y verificar que el plan HACCP esté cumpliendo con su cometido de reducir al máximo los peligros inherentes en la producción de alimentos para asegurarle al consumidor su calidad e inocuidad, deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan Haccp; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones.	Verificar que los miembros del Equipo HACCP deben ser excelentes técnicos en sus áreas de competencia, con amplia experiencia en supervisión de personal y procesos de producción, y tengan una capacitación continua.	Auditor líder/Líder del proceso de auditorías	Líder equipo HACCP - Alta Dirección	Evaluaciones y pruebas: aplicar cuestionario de conocimiento sobre el tema.													Líder HACCP Jefe de Calidad

Página 1

<p>HALLAZGO: La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente.</p>	<p>En Decreto 60/2002 HACCP nos dice que equipo de HACCP deberá enumerar todos los peligros que puede razonablemente prevenirse que se producirán en cada fase, desde la producción primaria, la elaboración, la fabricación y la distribución hasta el punto de consumo. Luego, el equipo de HACCP deberá llevar a cabo un análisis de peligros para identificar, en relación con el plan de HACCP, cuáles son los peligros cuya eliminación o reducción a niveles aceptables resulta indispensable, por su naturaleza, para producir un alimento inocuo. Al realizar un análisis de peligros, deberán incluirse, siempre que sea posible, los siguientes factores: - la probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud; - la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros; - la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados; - la producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos; y - las condiciones que pueden originar lo anterior.</p>	<p>Verificar peligros que afecten la normal inocuidad alimentaria, procedimientos de monitoreo de programas, exigencia sobre las responsabilidades y autoridades en el proceso</p>	<p>Auditor Líder/Líder del proceso de auditorías</p>	<p>Equipo HACCP Jefe Calidad Jefe Producción</p>	<p>Análisis documental Revisión del documento de análisis de peligros y verificación del diagrama de flujo</p>													
<p>HALLAZGO: Se evidenció que existen PCC identificados, pero se ha identificado 7 PCC lo que hace cumplir el cumplimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente reportado en los BPM.</p>	<p>Decreto 60 de 2002. Es importante realizar verificación del cumplimiento de los programas prerrequisitos para validar que los PCC están reportados en los BPM, de la misma forma Evaluar las especificaciones de las fichas técnicas de productos, para identificar si estás precisan que el consumidor potencial de productos. Posteriormente verificar el diagrama de flujo y descripción de los procesos. (Planificación) Revisar estrategia o el árbol de decisiones para identificar los PCC O PPRD, para cada línea de producción, revisar registros reales HACCP y constatar la descripción de los límites críticos.</p>	<p>Evaluar la eficiencia del Artículo 6: Contenido del Plan HACCP, numeral 7 Determinación de los PCC</p>	<p>Líder HACCP Jefe de Calidad</p>	<p>Auditor Líder Equipo Auditor</p>	<p>Análisis documental Revisión del documento de análisis de peligros. Inspección : Verificar los programas BPM</p>													
<p>HALLAZGO: Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.</p>	<p>Ocasionalmente se ejecuta acciones posteriores a dificultades, siendo esta necesarias de manera anticipada para disminuir riesgos y costos, conllevan a verificación de cronogramas, actas de reuniones y asistencia de los integrantes del plan HACCP. Identificación de acciones correctivas y almacenamiento de las evidencias. Revisar la efectividad de las capacitaciones, continuidad periódica y formaciones dadas al equipo HACCP. Evaluar la eficiencia de las reuniones, para saber si están enfocadas a la prevención o corrección de los hallazgos. Identificar los resultados de las acciones correctivas y su comunicación al equipo HACCP. Decreto 60/2002 HACCP: Resolución 2674 de 2013</p>	<p>Evaluar el cumplimiento de las reuniones con el fin de evidenciar la comunicación asertiva de las acciones correctivas y el cumplimiento de la resolución. Decreto 60/2002 HACCP; Resolución 2674 de 2013; Requisitos Legales Aplicables.</p>	<p>Líder Auditor</p>	<p>Líder equipo HACCP - Líder Gestión Humana</p>	<p>Análisis documental de registro de reuniones y entrevista al personal</p>													

Nota. Fuente: elaboración propia