

**Programa de auditoría interna de la norma ISO 22000 de 2018, de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet dedicada a la producción de salsas y encurtidos.**

Andrés Felipe Velásquez Montoya

Adriana Maria Ciro Patiño

Kelly Johana Guevara Avendaño

Jose David Salas Silgado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

2023

**Programa de auditoría interna de la norma ISO 22000 de 2018, de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet dedicada a la producción de salsas y encurtidos.**

Andrés Felipe Velásquez Montoya

Adriana Maria Ciro Patiño

Kelly Johana Guevara Avendaño

Jose David Salas Silgado

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Directora:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

2023

**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 este trabajo se presentan un caso imaginario de la empresa estrella gourmet foods S.A dedicada a la producción de salsa y encurtidos , la cual ha tenido una serie de hallazgos de no conformidades en los procesos y ha afectado el sistema de gestión , basándose en los parámetros de las normas vigentes ISO 19011 de 2018 la cual direcciona las directrices para la realización de las auditorías en los sistemas de gestión y la ISO 22000 de 2018 la cual establece los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para cualquier organización del rubro alimentario. En estos hallazgos que se observan en productos estrella gourmet foods S.A se ha propuesto un plan de auditoría para los 8 hallazgos que se relacionan con la ISO 22000 de 2018 en la empresa, realizando un documento sólido, bien estructurado, planificado y organizado con todas las acciones sistemáticas que se deben realizar durante un proceso de auditoría interna.

***Palabras claves:*** Hallazgos, Auditoría, Acciones Sistemáticas, ISO 22000 de 2018 SGIA, ISO 19011 de 2018 SGA.

## **Abstract**

In this work an imaginary case of the gourmet star company dedicated to the production of sauce and pickles is presented, which has had a series of findings of non-conformities in the processes and has affected the management system, based on the parameters of the current standards ISO19011 of 2018 which directs the guidelines for conducting audits in management systems and ISO 22000 of 2018 which establishes the requirements of the food safety management system for any organization in the food industry. In these findings that are observed in gourmet star products, an audit plan has been proposed for the 8 findings that are related to the ISO 22000 of 2018 in the company, making a solid, well-structured, planned and organized document with all the systematic actions. to be performed during an internal audit process.

**Keywords:** Findings, Audit, Systematic Actions, ISO 22000 of 2018 SGIA, ISO 19011 of 2018 SGA.

## Tabla de contenido

Nota aclaratoria: .....	3
Resumen.....	4
Palabras claves: .....	4
Abstract .....	5
Keywords: .....	5
Índice de Tablas .....	7
Introducción .....	8
Problema .....	9
Descripción del Problema .....	9
Planteamiento del Problema .....	9
Sistematización del Problema .....	9
Justificación .....	11
Objetivos .....	12
Objetivo general .....	12
Objetivos específicos .....	12
Contenido.....	13
Antecedentes Teóricos .....	13
Desarrollo del plan de Auditoría.....	16
Conclusiones .....	32
Recomendaciones .....	33
Referencias.....	34
Apéndices.....	335
Apéndice A .....	335
Programa de Auditoría Fase 3.....	335

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1</b>	Hallazgo 1 .....	16
<b>Tabla 2</b>	Hallazgo 2 .....	18
<b>Tabla 3</b>	Hallazgo 3 .....	20
<b>Tabla 4</b>	Hallazgo 4 .....	22
<b>Tabla 5</b>	Hallazgo 5 .....	24
<b>Tabla 6</b>	Hallazgo 6 .....	26
<b>Tabla 7</b>	Hallazgo 7 .....	28
<b>Tabla 8</b>	Hallazgo 8 .....	30

## **Introducción**

Los programas de auditoría, son una serie de pasos o actividades relacionadas con los procedimientos necesarios para realizar una auditoría , en la cual se fundamenta para evaluar los procesos de una organización, así como validar la estructura integra de la empresa en cada una de las áreas, identificando las no conformidades halladas, y proponiendo alternativas de acciones correctivas para las no conformidades, proponiendo un nuevo diseño de planes de acción que permita obtener mejores resultados.

Auditoría interna Es un proceso sistemático, objetivo e independiente de los procesos, actividades, operaciones y resultados de una Entidad Pública, que al evaluarse de manera objetiva, permite emitir juicios basados en evidencias sobre los aspectos más importantes de la gestión, los resultados obtenidos y la satisfacción de los diferentes grupos de interés, y determinar la conformidad del sistema de Gestión de la Calidad con los requisitos establecidos y que se han implementado y se mantienen de manera eficaz, eficiente y efectiva. Procedimientos auditoría interna, infotep-ciénaga, 2017.

La finalidad de la auditoría interna en Estrella Gourmet tiene como objetivo validar la profundidad de los procesos de la organización y sus interrelaciones, en aras de prestar un servicio con seguridad alimentaria que se indica en la NTC ISO 22000:2018, y a través del programa de auditoría tiene como propósito evaluar la conducción de las operaciones, visión objetiva, fallas en las actividades, riesgos de fraude y malversación de activos, garantizar el cumplimiento de las leyes o reglamentos de inocuidad; adicional se minimizan los riesgos de seguridad alimentaria contribuyendo a mejorar el rendimiento de los procesos.

## **Problema**

### **Descripción del Problema**

Productos alimenticios Estrella Gourmet se dedica a la producción de salsas y encurtidos, la cual distribuye sus productos a nivel local en la ciudad en los canales institucionales, tiendas de barrio y restaurantes, razón por la cual demanda de un plan de auditoría para evaluar de una forma objetiva cada uno de sus procesos, los procedimientos y formular una serie de acciones de mejoramiento que permitan fortalecer su sistema de gestión de interno.

### **Planteamiento del Problema**

En pro del crecimiento, Estrella gourmet está comprometida con la calidad e inocuidad de productos y satisfacer expectativas del consumidor, por ello es necesario el cumplimiento de estándares de calidad que eviten llevar a acciones de no conformidades; es necesario la implementación, ya que debería ser una decisión estratégica de la alta dirección, porque les permite establecer y tener claro políticas de inocuidad, objetivos Y metas, que incorporen el alcance y elementos del SGIA acordes a la norma ISO 22000:2018; en aras del cumplimiento se plantea: ¿Como el plan de auditoría contribuye a la planificación, sistematización y organización de un proceso de auditoría permitiendo la identificación de acciones que lleven a establecer el cumplimiento del SG de la inocuidad basado en la Norma ISO 22000:2018

### **Sistematización del Problema**

Toda organización empresarial realiza actividades bajo determinadas funciones en coordinación con un líder, para lo cual la metodología sistematizada se puede evidenciar mediante procedimientos, programación, cronogramas, políticas, estructura organizacional, responsables y sus funciones, normogramas, sistemas de gestión y otros.

De acuerdo a lo anterior se realiza el diseño de plan de auditoría con el fin de verificar el cumplimiento de requisitos al deber de la organización en todas sus áreas, de sus procesos estandarizados, mediante formatos y registros de implementación (soportes documentales), sitio de trabajo, planes de mejoramiento, indicadores, capacitaciones a personal y otros, al cumplimiento de los criterios de auditoría para lo cual se implementa.

### **Justificación**

Con base a la necesidad planteada de que la empresa Estrella Gourmet requiere de un plan de auditoría con el fin de verificar y dar cumplimiento a los diferentes procesos para mejorar sus controles internos.

La implementación a la aplicación de auditorías teniendo como referente la ISO 22000:2018 como proceso sistemático sirve para minimizar aquellos riesgos en la seguridad alimentaria con respecto a toda su cadena, siendo de carácter voluntario a implementar por parte de la empresa; su enfoque se rodea en el control de la seguridad, seguimiento, verificación y mejoras a cada proceso.

Existen diferentes aspectos en el que hace referencia al efecto de la seguridad e inocuidad en lo alimentos, uno de ellos es enfocar la importancia de implementación de la ISO 22000:2018 porque ayuda a cumplir los requisitos regulatorios, respuesta mejorada frente a posibles riesgos, ayuda a entregar productos con expectativas de confianza al cliente, y por supuesto a mejorar la trazabilidad de productos para mejor transparencia en las operaciones.

## Objetivos

### Objetivo general

Desarrollar un plan de auditoría interna del sistema de gestión de la empresa Estrella Gourmet Foods S.A. según la norma ISO 19011:2018, con referencia a la ISO 22000:2018, para el cumplimiento de la normatividad vigente.

### *Objetivos específicos*

Establecer que las auditorías internas sean realizadas de manera efectiva y eficiente, y que se logren los objetivos de mejora continua y cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión

Desarrollar un cronograma para la ejecución del plan de auditoria con el responsable del sistema integrado de gestión SIG y demás procesos involucrados

Determinar las actividades y responsables para la ejecución del plan de auditoria, según los requisitos de la norma ISO 22000:2018 para la empresa productos alimenticios estrella gourmet

## Contenido

### Antecedentes Teóricos

El programa de auditoría diseñado para la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet se llevó a cabo utilizando casos de estudio y respectivos hallazgos de acuerdo a la norma ISO 22000:2018. Inicialmente, teniendo en cuenta el enfoque de los objetivos y su respectivo alcance, se identifican hallazgos o evidencias para obtener documentación para que el equipo auditor determine y desarrolle protocolos de apertura y cierre, fechas, duraciones, etc. Las sentencias emitidas tienen el único propósito de identificar las acciones preventivas o correctivas que se deben tomar por las causas que se presentan a lo largo del proceso productivo de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, lo cual es fundamental en todos los diseños de programas de auditoría debido a la mejora continua de las modalidades de este sistema, en además de establecer procesos de monitoreo y seguimiento. (Cruz, 2018)

La norma ISO 19011:2018, titulada "Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión", proporciona orientación sobre la realización de auditorías internas y externas de sistemas de gestión, incluyendo sistemas de gestión de calidad, sistemas de gestión ambiental, sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, sistemas de gestión de energía, entre otros.

Esta norma tiene como objetivo ayudar a las organizaciones a mejorar sus sistemas de gestión a través de la auditoría, lograr la evaluación independiente de la eficacia y conformidad de dichos sistemas. Proporciona directrices sobre los principios de auditoría, la gestión de un programa de auditoría, la realización de auditorías, la competencia y evaluación de los auditores, así como la presentación de informes de auditoría. (consultores, 2020).

Detalles de la planificación de la auditoría: El nivel de detalle proporcionado en el plan de auditoría debería reflejar el alcance y la complejidad de ésta, así como los riesgos de no lograr

los objetivos de la auditoría. Al planificar la auditoría, el líder del equipo auditor debería considerar lo siguiente:

- Los objetivos de la auditoría.
- El alcance de la auditoría, incluyendo la identificación de la organización y de sus funciones, así como los procesos que van a auditarse
- Los criterios de auditoría y cualquier información documentada.
- Las ubicaciones (físicas y virtuales), las fechas, el horario y la duración previstos de las actividades de auditoría que se van a llevar a cabo, incluyendo las reuniones con la dirección del auditado
- La necesidad de que el equipo auditor se familiarice con las instalaciones y procesos del auditado (por ejemplo, realizando una visita a las ubicaciones físicas, o revisando las tecnologías de la información y las comunicaciones).
- Los métodos de auditoría que se van a usar, incluyendo el grado en que se necesita el muestreo de la auditoría para obtener las evidencias de auditoría suficientes.
- Los roles y responsabilidades de los miembros del equipo auditor, así como los guías y los observadores o intérpretes.
- La asignación de los recursos apropiados está basada en la consideración de los riesgos y oportunidades relacionados con las actividades que se han de auditar *ISO 19011*. (2018)

Hablando de la planeación, se centra la importancia de establecer el enfoque en un plan de auditoría interna el listado de verificación mediante el ciclo PHVA ya que este permite asegurarse de que los procesos cuenten con esos recursos que se necesitan para ejecutarla, se trata de un ciclo dinámico que se puede emplear en procesos y proyectos de las organizaciones.

Esta herramienta se aplica fácilmente y si su uso es el correcto, puede colaborar en gran medida en la ejecución de las tareas de un modo más organizado y eficaz. La adopción de la filosofía establecida por el ciclo PHVA aporta un manual básico para la gestión de procesos y proyectos, además de para la estructura básica de un sistema.

Según (SGS, 2022), “La certificación ISO 22000:2018 crea una única norma sobre seguridad alimentaria que unifica los diversos estándares nacionales en un conjunto de requisitos fáciles de comprender y de aplicar, reconocido en todo el mundo”. Mejorando así la protección del consumidor final y generar conciencia y confianza en el sistema de producción alimentario, de manera tal que la empresa se dota de recursos y se distribuyen de manera adecuada y se actúa siempre en pro de la mejora de los procesos; esto se logra aplicando el ciclo PHVA Planear, Hacer, Verificar y Actuar y el pensamiento basado en riesgos.

## Desarrollo del plan de Auditoría

A continuación, se presentan hallazgos que corresponden a un plan de auditoría del estudio de caso perteneciente a la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet, en la que se pretende mejorar su sistema de gestión de la seguridad alimentaria mediante un enfoque sistemático de la ISO 22000:2018.

**Tabla 1**  
*Hallazgo 1*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Aplica todos los procesos involucrados en los controles internos del SGI para dar cumplimiento a la norma ISO 22000:2018, en la empresa Estrella Gourmet

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Verificar el alcance de los PPR esté dispuesto en los programas de almacenamiento y distribución.

Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.

Personal Auditado: Jefe Producción

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, numeral 8.2, establecidos para las líneas de producción de salsas Mostaza y Miel. Verificación documental y entrevistas: Se revisan todos los PPR para la

---

parte operacional donde se valida que todos los procesos estén escritos y estandarizados; se indaga al personal operativo de cómo realiza cada proceso.

Fecha: Día 1

Cronograma día 1

Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am - 8:30 am	Reunión apertura	Elaboración Acta
8:30 am - 10:00 am	Revisión documental de los PPR vigentes para elaboración de producto	Programas PPR de cada una de las líneas debidamente soportado.
10:00 am - 11:30 am	Verificación y recorrido en campo	
11:30 am - 13:00	Almuerzo	
13:00 - 14:00	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 1
Observaciones y conclusiones		
14:00 - 15:00	Reunión de cierre	Cierre de acta.

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

---

**Tabla 2**  
*Hallazgo 2*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Aplica todos los procesos involucrados en los controles internos del SGI para dar cumplimiento a la norma ISO 22000:2018, en la empresa Estrella Gourmet

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Verificar la implementación de políticas y la conformidad de inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet con los requisitos de la norma de sistema de gestión.

Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.

Personal Auditado: jefe Producción

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, numeral 8.7 Control y seguimiento y numeral 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento programas prerrequisito

---

Fecha: Día 2

Cronograma día 2

Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am - 8:30 am	Reunión apertura	Elaboración Acta
8:30 am - 10:00 am	Se realiza verificación del control de seguimiento, en el que los resultados de calibración y verificación debe encontrarse documentada, en los programas de prerequisites se debe tener el sistema de seguimiento para las medidas del control, así como su seguimiento (ítem 8.5.4.3), así también revisión documental del procedimiento de preparación de desinfectantes.	Procedimientos de preparación de limpieza y desinfección y soporte de proceso de dosificación de desinfectantes para la planta de producción  Procedimiento de metrología de equipos de producción y cronograma de calibración
10:00 am - 11:30 am	Verificación y recorrido en campo: Revisión en planta de sticker y trazabilidad de equipos calibrados, Entrevista al personal encargado de preparación de desinfectantes aplicados en la planta de producción.	
11:30 am - 12:30	Almuerzo	
12:30 - 1:30	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 2
Observaciones y Conclusiones:		
14:00 - 15:00	Reunión de cierre	Cierre de acta.

---

---

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

---

**Tabla 3***Hallazgo 3*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018. Resolución 2674/2013

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Evidenciar programas de trazabilidad desde la recepción de productos y postproducción con el fin de constatar y llevar controles preventivos en las diferentes etapas.

Personal Auditado: Coordinador de procesos.

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Clausula 7.1.6 Control de Procesos, productos o Servicios proporcionados externamente.

Fecha: Día 3

Cronograma día 3, Parte 1

---

---

Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am - 8:30 am	Reunión apertura	Elaboración Acta
8:30 am - 10:00 am	Revisión documental de proveedores  Identificar el procedimiento a recepción de materias primas (Se verifican los criterios para la evaluación, selección, recepción materias primas y criterios de aceptación de cada una de ellas)	Registro de recepción (variables de aceptación y rechazo)  Manual de procedimientos  Registro de evaluación proveedores.  Comunicación de requisitos a proveedores.
10:00 am - 11:00 am	Verificación y recorrido en área de recepción de materias primas y bodegas de almacenamiento.	
11.00 am - 12.00	Receso. Almuerzo	
12:30 - 13:00	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 3 parte 1
Observaciones y Conclusiones		
13:00 - 13:30	Reunión de cierre	Cierre de acta.

---

---

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

---

**Tabla 4**  
*Hallazgo 4*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Evidenciar programas de trazabilidad desde la recepción de productos y postproducción con el fin de constatar y llevar controles preventivos en las diferentes etapas.

Personal Auditado: Coordinador de procesos.

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima.

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Ítem 8.5 control de peligros, Ítem 7.1.6 Literal b. garantizar una comunicación adecuada de los requisitos a los proveedores externos; 8.5.1.2 Características de materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. Literal (i),

Fecha: Día 3

Cronograma día 3 Parte 2

Hora	Actividad	Evidencia
------	-----------	-----------

---

---

14:00 - 14:30	Reunión apertura	Elaboración Acta
		Comunicación de requisitos a proveedores externos
14:30- 15:30	Revisión documental de proveedores	Análisis de peligro de materias primas
		Ficha técnica de materias primas
15.30 - 16.00	Receso	
16:30- 17:00	Verificación y recorrido en área de recepción de materias primas y bodegas de almacenamiento; Carpetas documentales.	
17:00-17:30	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 3 parte 2
	Observaciones y Conclusiones	
17:30 - 18:00	Reunión de cierre	Cierre de acta.

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

---

**Tabla 5**  
*Hallazgo 5*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”		
<p>Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.</p>		
<p>Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018.</p>		
<p>Tipo de Auditoría: Interna</p>		
<p>Objetivos: Verificar la implementación de políticas y la conformidad de inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet con los requisitos de la norma de sistema de gestión.</p>		
<p>Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.</p>		
<p>Personal Auditado: Líder HACCP</p>		
<p>Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG</p>		
<p>Hallazgo Evaluado: Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los PCC.</p>		
<p>Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Numeral 8.5.2 Análisis de peligros</p>		
<p>Fecha: Día 4</p>		
Cronograma día 4, Parte 1		
Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am - 8:15 am	Reunión apertura	Elaboración Acta

---

---

8:20 am - 10:00 am	Revisión documental de procedimiento para determinación de medidas de control para análisis de puntos críticos de control	Procedimiento escrito de medidas de control PPC Matriz de riesgo con identificación de peligros Actas de reuniones periódicas de equipo HACCP
10.00 - 10.30 am	Receso / Refrigerio	
10:30 am - 11:30 m	Verificación y recorrido en planta de PCC Vs matriz de PCC de procedimiento	
11:30 m - 12:00 m	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 5, parte 1
Observaciones y Conclusiones		
12:00 m - 1:00 pm	Reunión de cierre	Cierre de acta.
<i>Firma personal auditor:</i>		
<i>Firma personal auditado:</i>		

---

**Tabla 6**  
*Hallazgo 6*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018.

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Verificar la implementación de políticas y la conformidad de inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet con los requisitos de la norma de sistema de gestión.

Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.

Personal Auditado: jefe de producción / Coordinador almacén

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Numeral 7.1.3 Infraestructura; Numeral 8.5.1.2 Identificación de características de materias primas y análisis de peligros

---

---

Fecha: Día 4

Cronograma día 4 Parte 2

Hora	Actividad	Evidencia
2:00 pm - 2:30 pm	Reunión apertura	Elaboración Acta
2:30 pm - 3:00 pm	Verificación y recorrido en planta en almacenes de materias	
3:00 pm - 4:00 pm	Revisión documental de análisis de peligros y control de alérgenos	Revisión trazabilidad de alérgenos y procedimientos de contingencia de los mismos
	Revisión de presupuesto de la organización para infraestructura por parte de gerencia general	Valor del presupuesto asignado, para actividades de infraestructura, aprobado por gerencia general
4:00 pm - 4:30 pm	Receso / Refrigerio	
4:30 pm - 5:30 pm	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 6

Observaciones y Conclusiones

5:30 pm - 6:00 pm

Reunión de cierre

Cierre de acta.

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

---

**Tabla 7**  
*Hallazgo 7*

---

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

---

Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018.

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Verificar la implementación de políticas y la conformidad de inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet con los requisitos de la norma de sistema de gestión.

Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.

Personal Auditado: Jefe de Control Calidad

Auditor: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Hallazgo Evaluado: La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Numeral 9 Evaluación de desempeño

---

Fecha: Día 5

Cronograma día 5

Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am - 8:30 am	Reunión apertura	Elaboración Acta
8:30 am - 10:00 am	Revisión documental de los planes y actas de auditoría vigentes en la organización  Revisión de cronogramas de auditoría de la organización	Registro auditorías internas de la organización con fechas de ejecución y responsables de recepción  Cronogramas anuales de auditoría con firmas de responsables y fechas de ejecución  Informes de auditorías internas a la fecha con evidencia de ejecución y acciones planteadas cerradas por los responsables y análisis de causas.
10:00 am - 10:30 am	Receso	
10:30 am - 12:00	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 4
Observaciones y Conclusiones		
12:00 - 1:00 pm	Reunión de cierre	Cierre de acta.

---

*Firma personal auditor:*

*Firma personal auditado:*

**Tabla 8**

*Hallazgo 8*

Empresa: Productos Alimenticios “Estrella Gourmet”

Alcance: Asegurarse de acuerdo con la normatividad de la ISO 22000:2018 el cumplimiento de todos los ítems a evaluar a través de la auditoría interna que se aplica a todas las áreas del proceso desde la recepción de la materia prima, donde se debe incluir el seguimiento a los proveedores.

Criterio de Auditoría: ISO 22000:2018.

Tipo de Auditoría: Interna

Objetivos: Verificar la implementación de políticas y la conformidad de inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet con los requisitos de la norma de sistema de gestión.

Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables al alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión.

Personal Auditado: Profesional del sistema integrado de gestión SIG

Auditor: Jefe de Producción

Hallazgo Evaluado: Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.

Requisito a Auditar: ISO 22000:2018, Numeral 5.2 Política de inocuidad de los alimentos

Fecha: Día 6

---

Hora	Actividad	Evidencia
8:00 am – 8:30am	Reunión apertura	Elaboración Acta
8:30am – 9:30 am	Revisión documental de la política de inocuidad de la organización	Revisión de última actualización de la política de inocuidad y fecha de vigencia
	Revisión cronogramas de capacitación de los colaboradores de la organización	Fecha de última capacitación al personal operativo sobre política de inocuidad alimentaria y persona responsable
	Revisión procedimiento de norma fundamental de manejo de documentos de la organización	Revisión de la vigencia de las actualizaciones a los procedimientos de la organización
9:30am – 10:30 am	Reunión equipo auditor para consolidación de informe	Informe auditoria día 5, parte 2
Observaciones y Conclusiones		
10:30 - 11:30	Reunión de cierre	Cierre de acta.
<i>Firma personal auditor:</i>		
<i>Firma personal auditado:</i>		

---

## Conclusiones

La empresa estrella gourmet dedicada a la producción de salsas y encurtidos con la propuesta de un plan de auditoría interna, se analizarán y se evaluarán todas aquellas no conformidades, que de una u otra manera afectan a su sistema de gestión integrado, consiguiendo tomar acciones y medidas correctivas para el fortalecimiento del sistema integrado de gestión y así alcanzar la seguridad, rentabilidad, fidelización de los clientes y la garantía e inocuidad de sus productos fabricados.

A través de los diferentes tipos de hallazgos o no conformidades presentados en el estudio de caso de la empresa estrella gourmet, se observó deficiencia en la implementación de un sistema de gestión de la calidad, lo cual nos permitió identificar oportunidades de mejora, mediante la realización de un plan de auditoría para dar solución a cada uno de los hallazgos planteados con el propósito de mejorar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria con un enfoque sistemático de la ISO 22000:2018.

El plan de auditoría en la empresa gourmet debe mantener un sistema de gestión integrado, que le permite identificar falencias en cada una de las etapas de sus procesos productivos, a su vez evaluar, analizar y corregir dichas falencias o no conformidades, para su mejora y crecimiento continuo, es vital e importante la capacitación de todo su personal para el cumplimiento de la normativa legal vigente.

### **Recomendaciones**

La empresa estrella gourmet debe implementar un plan de auditoría interna en todos sus procesos productivos y las diferentes áreas implicadas de toda la empresa, con el propósito de su mejora continua y permanente, para garantizar un sistema integrado de gestión fortalecido.

Es fundamental en la realización y evidencia de todo hallazgo detectado en la empresa estrella gourmet, se tomen las medidas de acciones correctivas pertinentes, se implementen y se ejecuten a cabalidad, con el objetivo de que el sistema integrado de gestión esté documentado y disponible para cuando se requiera dentro de la empresa.

La empresa estrella gourmet debe capacitar a todo su personal de forma oportuna, eficaz, para que adquiera conocimientos básicos, habilidades, herramientas que le faciliten tener un criterio idóneo relacionado con la inocuidad de los alimentos, así como la creación de un equipo de auditor interno para la verificación y garantiza de un sistema integrado de gestión actualizado.

Primordial y debe tener un sistema de gestión integrado debidamente documentado y soportado de información tanto físico como electrónicamente, debidamente actualizado y con todos las actividades y procedimientos de los procesos, etc.

## Referencias

ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Cruz Sánchez, S. Tatiana. F. G. A. S. (2018). Auditoría para evaluar el proceso de gestión de la calidad de datos en la empresa GATI CONSULTORES S.A.S basado en la norma NTC-ISO-19011:2011. 1–190.

<https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/16023/1/Trabajo%20de%20Grado%20-%20Auditor%20C3%ADa%20para%20evaluar%20el%20proceso.pdf>

Análisis de la aplicación de la norma ISO 19011 de la gestión. (n.d.). Retrieved

December 12, 2022, from <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/03/aplicacion-normaiso19011.html>

## Apéndices

### Apéndice A

### Programa de Auditoría Fase 3

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																
Verificar la implementación de políticas y la conformidad e inocuidad y seguridad de los alimentos en la empresa Estrella Gourmet		Aplica todos los procesos involucrados en los controles internos del SCI para dar cumplimiento a la norma ISO 22000:2018 en la empresa Estrella Gourmet																
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO										RECURSOS NECESARIOS						
* ISO 22000: 2018 * Resolución 2674/ 2013		<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual de calidad</li> <li>Manual de BPM</li> <li>Procedimientos operativos</li> <li>ISO 22000 de 2018</li> <li>Programas de prerrequisitos</li> <li>Programa de auditoría interna</li> </ul>										<b>Humano:</b> Personal operativo, líderes de proceso o producción, profesional SCI. <b>Recursos internos, tecnológicos y Físicos:</b> Salas de reunión, conexión internet, computador, impresora.						
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: El método que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable Líder de proceso auditado
1. Se tienen identificados los PPR operativos (Salas; Nestlé y miel) sin embargo, se evidencia que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportada los PPR operativos establecidos.	Incumplimiento del # 8.2.2 Programas de prerrequisitos (PPR) 8.2.2.1 y 8.2.2.2 de PPR deben: Lateral (o ), en deber de la organización mantener la información documentada y actualizada en lo concerniente a los ppr operaciones establecidos.	Verificar los procedimientos implementados y que se encuentren diligenciados , así como los documentos donde se establecen los ppr requeridos de cumplimiento.	Control de Calidad	Jefe de producción	Revisión de la documentación existente, actualización de la información y los documentos PPR operativos. "Observación: auditoría y revisión de resultados de conocimiento al personal encargado, de las descripciones de los químicos de limpieza y desinfección, así también como los referidos a la calibración. Comandos de la calibración "Certificado anual de calibración de equipos por parte del proveedor." "Ejecutar semoforización con notificación a sus días, posterior al tiempo de calibración y mantenimiento " Hojas de vida de equipos.													Control de calidad
2. Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo al realizar el control de los que se encuentran activos, respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las descripciones de procedimientos en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.	Al no realizar el control del seguimiento se incumple con el ítem 8.7 Control de seguimiento, en el que los resultados de calibración y verificación debe encontrarse documentado, en los programas de prerrequisitos se debe tener el sistema de seguimiento para los métodos del control así como su seguimiento (ítem 8.5.4.3)	Verificar que se cuente con los soportes documentales en los PCC y PPEO	Coordinador de procesos	Equipo interdisciplinario (Calidad, atención producción)	"Certificado anual de calibración de equipos por parte del proveedor." "Ejecutar semoforización con notificación a sus días, posterior al tiempo de calibración y mantenimiento " Hojas de vida de equipos.													Jefe de Procesos
3. Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.	Se incumple con lo estipulado en la 22000:2018, Cláusula 7.1.6 Control de Procesos y Servicios externalizados, evidenciando que las materias primas no se encuentran con un control para su uso en planta por no contar con criterios de aceptación.	Verificar los criterios para la evaluación, selección, recepción materias primas y criterios de aceptación de cada una de ellas	Jefe de Producción	Control de calidad	Revisión documental de la información, Formato control proveedores, recepción materias primas, certificados de análisis de Materia Prima													Jefe de Producción
4. Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidenciada la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.	Se incumple con lo estipulado en la 22000:2018, ítem 8.3 control de peligros, cláusula 8.5.1.2 caracterización de materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. Lateral (C), evidenciando que el proveedor no se encuentra calificado para garantizar el cumplimiento de la materias primas en cada una de las entregas que realice en la organización.	Verificar el cumplimiento de los requerimientos de la calificación y evaluación de proveedores y diligenciar de criterios de aceptación	Jefe de Producción	Jefe de Compras/Control de Calidad	Revisión documental con acts de visitas de inspección a proveedores y criterios de aceptación o rechazo de las materias primas a adquirir													Jefe de Producción
5. Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no se clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuales de ellas son producto del análisis los PCC.	Al no tener claro las medidas de control en el análisis para los pec, no se está dando cumplimiento capítulo 8.5.2 Análisis de peligros, ítem 8.5.2.4 Selección y categorización de las medidas de control	A través de la verificación de PCC, el equipo de auditor puede evaluar el contenido necesario en la auditoría. En otras palabras, para comprender si los productos producidos por la empresa están controlados en la práctica con respecto a la salud del consumidor.	Control de calidad	Lider HACCP	Matriz de análisis de riesgo por cada peligro identificado en la compañía													Control de calidad
6. La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente, sin embargo se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de los materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al incluir al respecto se evidencia que aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura	Como la empresa no proporciona aquellos recursos para la determinación de la infraestructura e incumple con ítem 7.1.3 infraestructura, para lo cual se debe evidenciar, para la cadena alimentaria en su ítem 3.20 la correcta selección en el almacenamiento y manipulación de un alimento y en su punto 8.5.1.2 incumple con la identificación de caracterización de materias primas realizando respectivo análisis de peligros.	Identificación de soportes de documentos de análisis de peligros así como la información comunicada para asegurar su eficacia.	Control de calidad	Logística industrial	Se realiza inspección y verificación de los áreas de almacenamiento, donde se garantiza que materias primas, alérgenos no se encuentren comprometidas.													Lider de calidad
7. La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo no se expresa con claridad las responsabilidades de los antes involucrados en esta.	se incumple con lo requerido en la iso 22000 de 2018 en el # 9 Evaluación del desempeño: 9.1.2 Análisis y evaluación . Lateral (C) que establece que los procedimientos , las responsabilidades y las actividades deben ser documentadas .	Evaluar el desempeño y el cumplimiento de las funciones, las responsabilidades asignadas de cada uno en el rol que cumplen.	Jefe de Producción	Control de calidad	Revisión de la documentación de los acts de las auditorías realizadas y para determinar y evaluar responsabilidades a cada individuo o equipo.													Jefe de Producción
8. Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se evidencia que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.	Se considera insuficiente contar con la política de inocuidad y no actualizada, ya que no se cumple con la el capítulo 8.2 Política, ítem 8.2.2 Comunicación de la política de inocuidad de los miembros, 8.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización: ítem 8.3.2 El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de: Lateral (C)	Desarrollar una política de seguridad actualizada para cumplir con el artículo 8.2 Política, ítem 8.2.2 Comunicación de la política de inocuidad de los miembros, 8.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización: ítem 8.3.2 El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de los procedimientos y los programas de requisitos previos.	Coordinador de procesos	Control de calidad	Política de inocuidad actualizada y broadly involucrada													Coordinador de procesos

Nota: Hallazgos de auditoría empresa estrella gourmet, según normatividad ISO 22000:2018