

**Propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría Interna del Sistema de  
Gestión de Inocuidad de la Empresa Productos Alimenticios Carnecitas**

Cristian Camilo Monsalve Morcillo

Mary Yuliet González Gordillo

Juan Jose Vera Agudelo

Gustavo Adolfo Clavijo Calle

Norma Beatriz Jurado Cortés

Director del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Valle del Cauca

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 de sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## Resumen

El desarrollo de este trabajo se definió como aporte a la mejora continua de los sistemas de gestión de la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas”, propuestas basados en la ISO 19011:2018 que definen las técnicas de auditoría, en las cuales se solicita la información necesaria para el cumplimiento de la Normatividad del plan HACCP.

Para el desarrollo de la actividad, se identifican aspectos en la organización que se deben tener en cuenta para garantizar la inocuidad de los productos elaborados. Para esto, se realizaron auditorías internas las cuales se han soportado mediante programas de auditoría y elaboración de planes, en los cuales se describen ciertos requerimientos como alcance, criterio, objetivo, recursos, actividades, horario de auditorías y personal auditado para el desarrollo óptimo de estas.

En la ejecución del trabajo se logra el desarrollo de auditoría y la participación en la mejora continua como auditores internos, evidenciando aspectos en los cuales se identifican falencias en el sistema documental y en el cumplimiento normativo que se debe garantizar para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios, como auditoría interna de primera parte se pueden abordar los diferentes aspectos como oportunidades de mejoras mediante planes de acción que corrijan el problema desde la raíz y logren el cumplimiento total en auditorías de segunda parte y certificadoras.

***Palabras claves:*** Auditoría, planes, programa, sistema.

### **Abstract**

The development of this work was defined as a contribution to the continuous improvement of the management systems of the company Products Alimentarius “Carnecitas”, proposals based on ISO 19011:2018 that define the audit techniques, in which the necessary information is requested. for compliance with the regulations of the HACCP.

For the development of the activity, aspects are identified in the organization that must be taken into account to guarantee the safety of the manufactured products. For this, internal audits were carried out which have been supported by audit programs and preparation of plans, in which certain requirements are described such as scope, criteria, objective, resources, activities, audit schedule and audited personnel for the optimal development of are.

In the execution of the work, the development of the audit and participation in continuous improvement as internal auditors is achieved, identifying aspects in which deficiencies are identified in the documentary system and in the regulatory compliance that must be guaranteed to ensure the safety of the products. food, as a first-party internal audit, can address different aspects as opportunities for improvement through action plans that correct the problem from the root and achieve full compliance in second party and certification audits.

**Keywords:** Audit, plans, program, system.

## Tabla de contenido

Introducción .....	8
Justificación .....	9
Problema .....	10
Descripción del Problema.....	10
Planteamiento del Problema .....	10
Sistematización del Problema.....	10
Objetivos.....	11
Objetivo General.....	11
Objetivos Específicos.....	11
Antecedentes.....	12
Descripción de la Empresa.....	12
Normatividad .....	13
Marco Teórico.....	14
Plan de Auditoria .....	18
Tablas.....	20
Conclusiones.....	44
Recomendaciones .....	45
Referencias Bibliográficas .....	46
Apéndices.....	47

## Lista de tablas

<b>Tabla 1</b> <i>Programa de saneamiento y complementarios</i> .....	20
<b>Tabla 2</b> <i>Buenas practicas de manufactura (BPM)</i> .....	23
<b>Tabla 3</b> <i>Registros</i> .....	26
<b>Tabla 4</b> <i>Descripción del producto</i> .....	29
<b>Tabla 5</b> <i>Organización empresarial</i> .....	32
<b>Tabla 6</b> <i>Equipo HACCP</i> .....	35
<b>Tabla 7</b> <i>Análisis de peligros y medidas preventivas</i> .....	38
<b>Tabla 8</b> <i>Descripción de los puntos criticos de control</i> .....	41

## **Lista de apéndices**

**Apéndice A.** *Programa de auditoria interna organización productos alimenticios carnicitas...47*

## **Introducción**

En las últimas décadas, han surgido varios estándares para ayudar a las empresas a establecer un cierto nivel de calidad en la gestión, la prestación del servicio y el desarrollo de productos aptos para el consumo humano. Así mismo, se puede observar la obligación de las organizaciones de desarrollar medidas para garantizar la inocuidad, manipulación e inocuidad de los alimentos de acuerdo con las buenas prácticas y estándares internacionales.

En este orden de ideas, con un mayor enfoque basado en el riesgo, el Sistema De Gestión De Calidad para el Sistema HACCP; es un sistema de inocuidad alimentaria el cual se basa en la identificación de todos los peligros significativos en las materias primas y en cada uno de los procesos de producción de los alimentos.

En el desarrollo de este trabajo se pretende presentar una propuesta de Plan de auditoría interna para la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas” con el objetivo de verificar y evaluar la efectividad del Sistema De Gestión De Calidad para el Sistema de Gestión HACCP, con el objetivo de tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria fabricados dentro de esta organización.



## **Justificación**

Un plan de auditoría proporciona una estructura sólida y sistemática para el proceso de auditoría, asegurando que se realice de manera ordenada, eficiente y que cumpla con los objetivos previamente establecidos.

Se busca el establecimiento de un plan de auditoría interna para dar cumplimiento y estructura al programa de auditoría previamente diseñado para verificar el cumplimiento del sistema de gestión HACCP, regulado por el decreto 60 de 2002 en la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas”.

Para el diseño del plan de auditoría se cuenta con un programa de auditoría en el cual se encuentran unos hallazgos previamente identificados, se deberá establecer los criterios de evaluación basados en el decreto 60 de 2002 para verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión.

## **Problema**

### **Descripción del Problema**

En la empresa de Productos Alimenticios “Carnecitas”, se ha venido trabajando persistentemente en el fortalecimiento de los sistemas de gestión tales como el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP regido por el decreto 60 de 2002, en los cuales se ha diseñado un programa de auditorías usando como referente la ISO 19011: 2018, con el fin de verificar el estado del sistema de gestión.

### **Planteamiento del Problema**

En busca del fortalecimiento del sistema de gestión HACCP en la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas” se diseña un plan de auditoria con base en el programa de auditoria existente para la verificación del sistema HACCP. En busca de la mejora continua se plantea lo siguiente: ¿Puede el diseño de un plan de auditoria realizar seguimiento a los hallazgos identificados por medio de una auditoría interna en el sistema de gestión HACCP en la línea de producción de jamón de pescado en la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas”?

### **Sistematización del Problema**

Cada vez que una organización requiera o decida llevar a cabo un ciclo de auditoría debe establecer un programa y plan de auditoría acertados, dentro de un programa de auditoría se tiene un conjunto de una o más auditorias planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico (ISO 19011:2018). “En el caso de un plan de auditoria describe las actividades y los detalles acordados de una auditoria” (ISO 19011: 2018). Por lo tanto, para la implementación de un plan de auditoria se debe contar con el programa de auditoria y basarse en este para la implementación de un plan de auditoría.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Estructurar un plan de auditoría interna con el fin de desarrollar de manera acertada el programa de auditoría de la organización Productos Alimenticios “Carnecitas” con el objetivo de validar el Sistema de gestión HACCP regido por el decreto 60 de 2002.

### **Objetivos Específicos**

Identificar los hallazgos obtenidos durante la verificación interna del sistema HACCP en la línea de producción de jamón de pescado en la empresa Producto Alimenticios “Carnecitas”

Establecer la metodología para realizar un plan de auditoria, para los hallazgos encontrados en el desarrollo de verificación del plan HACCP, de acuerdo a los lineamientos de la norma ISO 19011:2018.

Establecer los criterios de verificación para el plan de auditoria según el decreto 60 de 2002 para ser evaluados de forma sistemática en el desarrollo del plan de auditoría que garantice el cumplimiento del sistema de gestión HACCP.

## **Antecedentes**

### **Descripción de la Empresa**

Productos Alimenticios “Carnecitas” es una empresa que se dedica a la transformación de productos cárnicos procesados. Centra su oferta en la distribución de sus productos en canales institucionales, tiendas de barrio y restaurantes de la ciudad; La empresa evoluciona y se adapta a los gustos y necesidades de los mercados donde basa su operación. Los productos que oferta son hamburguesas, salchichas, chorizos y cuenta con nuevas categorías de productos a partir de su estrategia de diversificación como lo es los jamones de pescado.

La empresa respeta las buenas tradiciones alimentarias, pero apuesta por el desafío de nuevos productos alimentarios con el objetivo de desarrollar productos que satisfagan las demandas de los consumidores en términos de sabor y calidad. Esto ha obligado a las empresas a unir fuerzas para establecer sistemas de gestión de calidad e inocuidad para garantizar y propender por la calidad de sus productos, ser competitivos en el mercado y mantener la confianza y reputación para el consumidor.

En este orden de ideas la empresa Productos Alimenticios “Carnecitas” enfoca sus esfuerzos en el cumplimiento de la normatividad vigente de tal manera que pueda comercializar sus productos sin dificultades y también mantenerse en el mercado conservando un buen calificativo de seguridad y la confianza de sus clientes. Con respecto a sanidad e inocuidad, ha avanzado en la implementación de programas prerrequisitos, Buenas prácticas de Manufactura y en lo relacionado con el sistema HACCP. Además, ha venido implementando mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna que le permitan trabajar dentro del ciclo de calidad PHVA (Planear – Hacer – Verificar – Actuar).

## **Normatividad**

### **Resolución 2674 del 2013**

Se tiene como base en términos normativos para la industria de alimentos, la resolución 2674 de 2013 cuyo objeto es “establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos” (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

### **Decreto 60 del 2002**

El decreto 60 de 2002, cuyo objeto es promover “la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación”. (Ministerio de salud,2002);

El Decreto 60 del 2002 se compone de los siguientes apartados:

- Principios del sistema HACCP
- Prerrequisitos del plan HACCP
- Contenido del plan HACCP
- Implementación del sistema HACCP
- Auditorias y procedimientos para la obtención de la certificación.
- Visita de verificación del plan HACCP y vigencia de la certificación.
- Cancelación de la certificación e incentivos
- Utilización indebida del sello de la certificación.
- Integración de las actividades de vigilancia y control en el plan de atención básica.
- Apoyo y capacitación, vigilancia y control.
- Modificación de requisitos y notificación.

## **Sistema HACCP**

El HACCP se define entonces como un enfoque sistemático que permite la identificación, evaluación y control de los peligros significativos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. Su estructura está basada en la prevención y no en la detección de defectos o riesgos acaecidos.

## **Marco Teórico**

En la industria alimentaria es de vital importancia propender por la calidad e inocuidad de los alimentos que se producen, más aún cuando se trata de alimentos altamente perecederos como los derivados cárnicos y productos cárnicos elaborados a base de pescado; estos parámetros de calidad e inocuidad permiten que las organizaciones cuiden la salud pública y logren la confianza del consumidor.

En este sentido el Análisis de Peligros y Puntos Control Críticos (HACCP), surge como un sistema integral enfocado en la prevención el cual se enfoca a que se produzcan alimentos de alta calidad y que estos sean seguros para los consumidores.

En concordancia con lo anteriormente expuesto, el sistema HACCP se implementa con base en 7 principios:

Como primer principio se realiza el análisis de peligros, este punto precisa la identificación de los peligros físicos, químicos y biológicos, pero con la evolución de las normas se debe tener en cuenta ir más allá de los controles básicos que supone en principio el decreto, en tal virtud el codex alimentarius indica lo siguiente:

Las prácticas de gestión de alérgenos deberían formar parte de las buenas prácticas de higiene (BPH) y, cuando corresponda, de los sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos

de control (HACCP), en la producción, la venta al por menor y los servicios de alimentación. (Codex alimentarius, 2020).

En el segundo principio, se determinan los Puntos de Control Crítico (PCC) es aquí donde a partir de los peligros encontrados en el primer principio, se identifican en el proceso los controles a aplicar para prevenirlos, reducirlos o eliminarlos.

En el tercer principio, se establecen los límites críticos, es aquí donde se establecen los límites de aceptación para cada (PCC) determinado en el segundo principio, con esto se logra monitorear y controlar el proceso.

En el cuarto principio, con base en los (PCC) identificados se establece el sistema de monitoreo para cada uno, esto permite de manera continua la supervisión y registro asegurando que se mantengan dentro de los límites críticos que fueron estipulados.

En el quinto principio, se establecen las acciones correctivas, es decir que se definen las acciones correctivas a tomar cuando se detecten desviaciones en los límites críticos establecidos.

En el sexto principio, se establece “un sistema efectivo o de registro que documente el Plan Operativo Haccp” (Ministerio de salud,2002), es en este punto donde se verifica si el sistema HACCP funciona de manera adecuada, una de las actividades que se realizan son las auditorías internas.

En el séptimo y último principio, se establece la documentación y registro, se debe mantener la información levantada a lo largo del proceso realizado en los seis puntos anteriores. Por otra parte, para evaluar la eficacia de un sistema en este caso para el sistema HACCP, se requiere que este sea auditado, para este fin se toman las directrices dadas en la Norma Internacional ISO 19011: 2018.

Se requiere precisar en este punto a la luz de la norma en mención los conceptos de auditoría y plan de auditoría respectivamente:

Auditoría:

proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas (3.8) y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría (3.7). (Organización Internacional de Normalización,2018).

plan de Auditoría:

descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (3.1). (Organización Internacional de Normalización,2018).

De acuerdo con lo estipulado en la norma, cabe entonces detallar que la norma sigue un ciclo de auditoría con la siguiente secuencia: Preparación, realización y el seguimiento de las auditorías, todo esto enfocado a la mejora continua; para dar cumplimiento a la estructura sistémica el desarrollo del proceso se da de la siguiente forma:

Preparación:

En esta primera fase se determinan los objetivos y cuál es el alcance de la auditoría, se da la selección del equipo auditor teniendo en cuenta la competencia e imparcialidad de acuerdo el rol que desempeñan; sabiendo que cada organización es única el equipo auditor debe estar familiarizado con toda la documentación que sea relevante y pertinente para el sistema de gestión a auditar.

Puesta en Marcha:

Se da inicio a la auditoría con una reunión donde se da a conocer el equipo auditor al personal de la organización objeto de la auditoría; seguidamente se adelanta la recolección y evaluación de las evidencias de acuerdo con el plan de auditoría y teniendo en cuenta que para dicha recolección se combinan varios tipos de evidencias usadas según la pertinencia que



determine en equipo auditor, como lo son, la revisión documental, entrevistas, procesos de observación directa, inspección visual, muestreo de productos o procesos, muestreo de registros entre otros; para finalizar esta etapa se lleva a cabo la documentación de los hallazgos encontrados según la revisión objetiva de las evidencias.

Conclusión de la Auditoria:

Se lleva a cabo la reunión de cierre, donde se comunica a la organización auditada los hallazgos encontrados y las conclusiones preliminares, con base en esta información se prepara el informe final que será entregado a la organización.

Seguimiento:

En esta etapa se verifica la adecuada implementación por parte de la organización de las acciones correctivas entendidas como “acción para eliminar la causa de una no conformidad (3.28) y para prevenir la recurrencia”. (Organización Internacional de Normalización,2018); finalmente se realiza la retroalimentación y mejora continua para que con base en esta se superen para próximas auditorias las no conformidades encontradas.

## **Plan de Auditoria**

Se cuenta con el programa de auditoria para la empresa productos alimenticios carnicitas como se evidencia en el apéndice A, con base en este se diseña el plan de auditoria cuya ejecución corresponde a la siguiente estructura:

Como primera actividad se realiza reunión de apertura de la auditoria para cada uno de los hallazgos, dicha reunión tiene como objetivo presentar a los auditados la descripción de las actividades a realizar de acuerdo con el plan establecido; fruto de esta actividad se debe generar un acta acompañada del registro de asistencia avalada por las firmas de los participantes.

Para cada actividad detallada en el plan se solicitan las evidencias al auditado según corresponda, como lo son: Registros documentales, entrevistas, visitas a los puntos de trabajo entre otros; para el auditado el lenguaje usado por el auditor debe ser lo más claro posible sin dejar de ser el lenguaje técnico correspondiente.

Cabe resaltar en este punto que puede ocurrir que se evidencie falencias en el proceso que impidan lograr los objetivos trazados para la auditoria, y puede requerirse suspender o dar por terminada la auditoria sin culminar el proceso.

Siguiendo el orden del proceso, el equipo auditor teniendo en cuenta que la evaluación debe ser objetiva y confidencial, se genera el correspondiente informe indicando de manera clara los hallazgos encontrados para cada proceso que se haya auditado.

Se continua con el cierre de la auditoria con una reunión del equipo auditor con los representantes de la organización, donde básicamente se hace entrega del resultado de la auditoria, se comunica a los directivos los hallazgos y conclusiones entorno a estos, se da por finalizada la auditoria con la generación del acta de cierre y con las firmas la organización da la aprobación del proceso.

De acuerdo con la estructura planteada y adelantada, con el desarrollo de la auditoría interna al sistema HACCP, la organización productos alimenticios carnecitas, logra generar planes de acciones correctivas que le permitan garantizar el objetivo inicial de una empresa de productos alimenticios como es brindar al consumidor alimentos de calidad y seguros.

## Tablas

**Tabla 1**

*Hallazgo N° 1. Ítem 4.9 – Programa de saneamiento y complementarios*

---

**Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas**

---

<b>Objetivo</b>	Determinar si se realiza la medición de ppm de cloro residual libre.
<b>Alcance</b>	Área de control de calidad, encargados de la verificación del cumplimiento de los requisitos para el suministro de agua potable.
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el marco legal, resolución 2674 de 2013; Capítulo VI; artículo 26, numeral 4.
<b>Recursos</b>	Equipo de cómputo, conexión a internet, formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	El suministro de agua potable proviene del acueducto, pero, no se evidenció registros que controle ppm de cloro residual libre.

---

---

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Jefe área control de calidad.	Registro asistencia. Acta apertura	Depto. Producción	27/11/2023	8:00 am a 8:30 am
Verificación documental	Jefe área control de calidad	Plan de inspección y ensayo correctamente diligenciado.	Depto. Producción	27/11/2023	8:30 am a 10:30 am
Verificación documental	Jefe área control de calidad.	Registro de control de medición cloro residual libre.	Depto. Producción	27/11/2023	10:30 am a 12:00 m
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Producción	27/11/2023	12:00 m a 1:30 pm
Consolidación De información	N/A	Documento informe auditoria.	Depto. Producción	27/11/2023	1:30 pm a 2:00 pm

---

---

Reunión de cierre de la auditoria	N/A	Registro de asistencia Acta de cierre	Depto. Producción	27/11/2023	2:00 pm a 3:30 pm
--------------------------------------	-----	--	-------------------	------------	----------------------

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°1

Fuente: Autoría propia

**Tabla 2***Hallazgo N° 2. Ítem 3.2 – Buenas prácticas de manufactura (BPM)*


---

**Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas**


---

<b>Objetivo</b>	Verificar si el proceso de capacitación y entrega de dotación se hizo de manera correcta.
<b>Alcance</b>	Área de gestión humana, jefe de producción.
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el marco legal respectivamente se aplica, resolución 2674 de 2013; capítulo III; artículo 14; numeral 2.  Resolución 2674 de 2013 en su artículo 12.
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet, elementos protección personal.  formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	Se evidenció que no todo el personal lleva la dotación completa y en el registro de capacitaciones no todos registran asistencia. El jefe de producción manifestó que se tiene personal nuevo en producción

---

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Área de gestión humana	Registro asistencia.	Depto. Control	28/11/2023	8:00 am a
	Jefe de producción	Acta apertura	calidad		8:30 am
Verificación documental	Área gestión humana/ Jefe producción	Formatos de control de entrega de dotación en los tiempos establecidos.	Depto. Control calidad.	28/11/2023	8:30 am a 9:30 am
Verificación Documental	Área gestión humana/ Jefe producción	Plan de capacitación establecido e implementado	Depto. Control calidad.	28/11/2023	9:30 am a 10:30 pm
Confirmación	Área gestión humana/ Jefe producción	Visita a la fábrica con el fin de corroborar el uso correcto de la dotación.	Depto. Control calidad	28/11/2023	10:30 am a 12:30 am
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Control Calidad.		12:30 pm a 2:00 pm
Consolidación de información	N/A	Documento informe auditoria.	Equipo gestión integral.	28/11/2023	2:00 pm a 3:00 pm



---

Reunión de cierre de la auditoria	N/A	Registro de asistencia Acta de cierre	Equipo gestión integral.	27/11/2023	3:00 pm a 4:00 pm
--------------------------------------	-----	--	-----------------------------	------------	----------------------

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°2

Fuente: Autoría propia

**Tabla 3***Hallazgo N° 3. Ítem 12.17 – Registros.*

<b>Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas</b>	
<b>Objetivo</b>	Determinar si se cuenta con un plan de calibración donde se evidencien los registros correspondientes.
<b>Alcance</b>	Área de mantenimiento.
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el marco legal, resolución 2674 de 2013; capítulo V; artículo 25
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	Se evidencio que se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y curativo.  Sin embargo, no se tiene implementado un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición por tanto no se tiene seguridad de que los equipos e instrumentos están midiendo de manera correcta.

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Área de mantenimiento	Registro asistencia. Acta apertura	Depto. Producción	29/11/2023	8:00 am a 8:30 am
Verificación Documental	Área de mantenimiento	Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición diseñados e implementados.	Depto. Producción	29/11/2023	8:30 am a 10:30 am
Verificación documental	Área de mantenimiento	Registros plan de calibración de equipos	Depto. Producción	29/11/2023	10:30 am a 12:30 am
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Producción	29/11/2023	12:30 m a
Consolidación de información	N/A	Documento informe auditoria.	Depto. Producción	29/11/2023	2:00 pm a 3:30 pm

---

Reunión de cierre	N/A	Registro de asistencia	Depto. Producción	29/11/2023	3:30 am a
					5:00 pm
de la auditoria		Acta de cierre			

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°3

Fuente: Autoría propia

**Tabla 4***Hallazgo N° 4. Ítem 5.1 – Descripción del producto*

<b>Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas</b>					
<b>Objetivo</b>	Evaluar si el contenido de la ficha técnica esta soportada en análisis de laboratorio y no solo con reportes teóricos.				
<b>Alcance</b>	Área de producción				
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el marco legal, resolución 2674 de 2013, en el capítulo II, artículo 38				
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet formatos diligenciamiento de informes.				
<b>Ítem evaluado</b>	La ficha técnica establecida para el jamón no cumple totalmente con requisitos como características fisicoquímicas; características microbiológicas puesto que la información fue tomada de referentes teóricos.				
<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Área de producción	Registro asistencia	Depto. Control	30/11/2023	8:00 am a
		Acta apertura	calidad.		8:30 am

Verificación Documental	Área de producción	Soporte resultado de análisis físico químico Y microbiológicos de Producto.	Depto. Control calidad	30/11/2023	8:30 am a 10:30 am
Confirmación	Área de producción	Visita al laboratorio con el fin de verificar La ejecución del proceso	Depto. Control calidad	30/11/2023	10: 30 am 12: 00 m
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Control Calidad	30/11/2023	12: 00 am a 2:00 pm
Consolidación de información	N/A	Documento informe auditoria.	Depto. Control calidad.	30/11/2023	2:00 pm a 3:00 pm
Reunión de cierre de la auditoria	N/A	Registro de asistencia Acta de cierre	Depto. Control Calidad	30/11/2023	3:00 pm a 4:00 pm

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°4

Fuente: Autoría propia

**Tabla 5***Hallazgo N° 5. Ítem 1.7 – Organización empresarial*


---

**Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas**


---

<b>Objetivo</b>	Determinar si se realizó correctamente los procesos de inducción y reinducción.
<b>Alcance</b>	Departamento de gestión humano.
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el marco legal, resolución 2674 de 2013, capítulo III Decreto 60 de 2002, artículo 6° contenido plan Haccp
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	Existe un manual escrito de cargos con requisitos y funciones para cada uno. Sin embargo, no es de conocimiento del personal y cada uno apoya los procesos desde su experiencia en las diferentes áreas de producción y en control de calidad.

---



<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Área de gestión humana.	Registro asistencia Acta apertura	Depto. Producción	01/12/2023	8:00 am a 8:30 am
Verificación documental	Área de gestión humano	Manual escrito de cargos con requisitos y funciones para el personal de la línea de producción de jamón de pescado socializado.	Depto. Producción	01/12/2023	8:30 am a 10:30 am
Inspección	Área de gestión humana	Soporte del proceso de capacitación correspondiente al manual de funciones.	Depto. Producción	01/12/2023	10: 30 am 12: 00 m
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Producción	01/12/2023	12: 00 am a
Consolidación de información	N/A	Documento informe auditoria.	Depto. Producción	01/12/2023	2:00 pm a 3:00 pm

---

Reunión de cierre de la auditoria	N/A	Registro de asistencia Acta de cierre	Depto. Producción	01/12/2023	3:00 pm a 4:00 pm
--------------------------------------	-----	--	-------------------	------------	----------------------

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°5

Fuente: Autoría propia

**Tabla 6***Hallazgo N° 6. Ítem 2.3 – Equipo HACCP*


---

<b>Plan de Auditoría Productos Alimenticios carnicitas</b>	
<b>Objetivo</b>	Verificar los registros correspondientes al plan de capacitación y su aplicacion..
<b>Alcance</b>	Gerencia.
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el decreto 60 de 2002, Artículo 5: Prerrequisitos del plan HACPP De conformidad con el Decreto 3075 de 1997
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	No todos los que conforman el equipo HACCP tienen pleno conocimiento del tema, puesto que el criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía

---

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Área de gestión Humana.	Registro asistencia Acta apertura	Depto. Control calidad.	02/12/2023	8:00 am a 8:30 am
Verificación documental	Área de gestión humana.	Verificar los registros correspondientes al plan de capacitación y su aplicación	Depto. Control calidad.	02/12/2023	8:30 am a 10:30 am
Inspección	Área de gestión Humana.	Soporte del proceso de capacitación correspondiente al manual de funciones.	Depto. Control calidad.	02/12/2023	10: 30 am 12: 00
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Control calidad.	02/12/2023	12: 00 am a 2:00 pm
Consolidación de información	N/A	Documento informe auditoria.	Depto. Control calidad.	02/12/2023	2:00 pm a 3:00 pm

---

Reunión de cierre	N/A	Registro de asistencia	Depto. Control	02/12/2023	3:00 pm a
de la auditoria		Acta de cierre	calidad.		4:00 pm

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°6

Fuente Propia

**Tabla 7**

*Hallazgo N° 7. Ítem 7.2 – Análisis de peligros y medidas preventivas*

---

<b>Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas</b>	
<b>Objetivo</b>	Verificar el proceso de identificación de peligros es satisfactorio y está debidamente documentado.
<b>Alcance</b>	Producción
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el decreto 60 de 2002, Artículo 4: Principios del sistema HACPP  De conformidad con el literal 5 análisis de peligros.
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	Cumple parcialmente porque no todos los peligros que se han identificado se encuentran asociados con la inocuidad, algunos pueden atenderse desde los programas prerrequisitos y buenas prácticas de manufactura.

---

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Equipo HACCP	Registro asistencia	Depto. Control	03/12/2023	8:00 am a
		Acta apertura	calidad.		8:30 am
Verificación documental	Equipo HACCP	Matriz de peligros	Depto. Control	03/12/2023	8:30 am a
		Identificados con las correspondientes medidas de control implementadas.	calidad.		10:30 am
Inspección	Equipo HACCP	Soporte de capacitación correspondiente al manual de funciones.	Depto. Control	03/12/2023	10: 30 am a
		Programas prerrequisitos de mantenimiento Y fichas técnicas.	calidad.		12: 00 m
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Control	03/12/2023	12: 00 am a
			calidad.		2:00 pm
Consolidación de	N/A	Documento informe	Depto. Control	03/12/2023	2:00 pm a

---

información		auditoria para presentar en la reunión de cierre.	calidad.		3:00 pm
Reunión de cierre de la auditoria	N/A	Registro de asistencia Acta de cierre	Depto. Control calidad.	03/12/2023	3:00 pm a 4:00 pm

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°7

Fuente Propia



**Tabla 8**

*Hallazgo N° 8. Ítem 6 – Descripción de los puntos críticos de control*

<b>Plan de Auditoria Productos Alimenticios carnicitas</b>	
<b>Objetivo</b>	Verificar la identificación de puntos críticos de control
<b>Alcance</b>	Producción
<b>Criterios</b>	De acuerdo con el decreto 60 de 2002, Artículo 6: Contenido del plan HACCP  De conformidad con el literal 6 Descripción de los puntos críticos de control que puedan afectar la inocuidad
<b>Recursos</b>	Equipos de cómputo, conexión a internet, plan HACCP, formatos diligenciamiento de informes.
<b>Ítem evaluado</b>	Se evidenció que existen PCC identificados; sin embargo, se han identificado en cada etapa de la línea de producción un PCC, lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP y se prevé que las BPM tiene debilidades en su implementación o diseño.

<b>Actividad</b>	<b>Auditado</b>	<b>Evidencia</b>	<b>Equipo auditor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Reunión apertura	Equipo HACCP	Registro asistencia	Depto. Control	04/12/2023	8:00 am
		Acta apertura	calidad.		8:30 am
Verificación	Equipo HACCP	Revisión plan HACCP	Depto. Control	04/12/2023	8:30 am
Documental			calidad		11:30 am
Inspección	Equipo HACCP	Plan HACCP	Depto. Control	04/12/2023	11: 30 am
En planta			calidad.		1: 00 pm
Almuerzo	N/A	N/A	Depto. Control	04/12/2023	1: 00 pm a
			calidad.		2:00 pm
Consolidación de	N/A	Documento informe	Depto. Control	04/12/2023	2:00 pm a
Información		auditoria.	calidad.		3:00 pm

---

Reunión de cierre	N/A	Registro de asistencia	Depto. Control	04/12/2023	3:00 pm a
de la auditoria		Acta de cierre	calidad.		4:00 pm

---

NOTA: Descripción actividades auditoria hallazgo N°8

Fuente Propia

## Conclusiones

Productos Alimenticios Carnecitas, diseñó una propuesta del plan de auditoria interna, en busca de obtener el cumplimiento de los resultados que le permitan mantener y verificar la calidad del sistema de Gestión de la Inocuidad.

Para la elaboración del plan de auditoria interna de Productos Alimenticios Carnecitas que permita la verificación del cumplimiento del plan HACCP, se tomaron las referencias relacionadas en la norma ISO 19011:2018, que conllevan a las directrices de gestión, planificación, y realización de auditorías a los sistemas de gestión y a las aptitudes y competencias de un auditor.

A través de la propuesta del plan de auditoria interna para la empresa Productos Alimenticios Carnecitas, se pretendió describir las actividades detalladas que se llevarían a cabo en la realización del proceso de auditoria con la intención de verificar y evaluar el grado de cumplimiento de las acciones correctivas y oportunidades de mejora, que se identificaron en los hallazgos desfavorables en la verificación del plan HACCP.

Se evidenció en el desarrollo del plan de auditoria a los hallazgos presentados para cumplir el plan HACCP, se cumplió con el seguimiento de este, mediante la verificación de las acciones correctivas, las cuales darán paso al mejoramiento continuo de los procesos, mediante el direccionamiento de la norma 19011:2018.

## **Recomendaciones**

Las recomendaciones que se generan para la organización productos alimenticios carnecitas, teniendo en cuenta el tipo de producto que elabora y los hallazgos encontrados en el desarrollo de la auditoria son:

Como primera medida ajustar los procesos de capacitación del personal operativo con el fin de fortalecer los procesos donde se tuvo hallazgos por falencias como en el reconocimiento total del sistema HACCP; por otra parte, y no menos importante se les recomienda auditar con mayor frecuencia los procesos y aplicar las medidas preventivas y correctivas que se generen de las auditorías.

Finalmente se exhorta a la alta dirección a realizar ajustes en el equipo HACCP en términos de procesos de capacitación para que se logren cabalmente los objetivos trazados.

## Referencias Bibliográficas

Codex alimentarius. (2020). *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos cxc 80-2020.*

<https://www.fao.org/fao-who->

[codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC\\_080s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080s.pdf)

Ministerio de Salud y Protección Social (2002). *Decreto 60 de 2002. por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.*

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). *Resolución 2674 de 2013. Por el cual reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*

[https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf)

Organización Internacional de Normalización. (2018). *Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2018).* <https://agroindustriaalimentariaandes.files.wordpress.com/2018/03/norma-tecnica-colombiana-iso-220002.pdf>

Organización Internacional de Normalización. (2018). *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión (ISO 19011:2018).*

## Apéndices

### Apéndice A

#### *Programa de Auditoria Interna Organización Productos Alimenticios Carnecitas*

Logo	PRODUCTOS ALIMENTICIOS CARNECITAS											
	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:	
											Versión:	1
											Fecha:	14/09/2023
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						
El presente programa se realiza con el proposito de llevar a cabo una auditoria de verificación de los hallazgos encontrados en la anterior auditoria externa recibida a la linea de jamon de pescado, como fase inicial para la corrección de los hallazgos recibidos.						El programa tiene como alcance la verificación del sistema haccp en la linea de producción de jamon de pescado						
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS				
Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2115 de 2007				Plan de inspección y ensayo control calidad agua potable Control de entrega de dotación Programa de calibración de equipos de medición Manual de cargos Ficha de calidad y trazabilidad de producción				equipos de computo. Papeleria correspondiente a formatos de verificación. Personal cualificado para el comité HACCP				

Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Lider de proceso auditado
Determinar si se realiza la medición de ppm de cloro residual libre	Depto. Producción	Control Calidad	<p><b>Análisis documental:</b> Plan de inspección y ensayo correctamente gestionado.</p> <p><b>Inspección:</b> Registro de control de medición cloro residual libre.</p>													Depto.Producción



<p>Verificar si el proceso de capacitación y entrega de dotación se hizo de manera correcta</p>	<p>Depto control de calidad</p>	<p>Gestión humana-Producción</p>	<p><b>Análisis documental:</b>          Formatos de control de entrega de dotación en los tiempos establecidos.          Plan de capacitación establecido e implementado.  <b>Confirmación:</b>          Realizar visita a la fábrica con el fin de verificar el uso de la dotación.</p>															<p>Depto control de calidad</p>
<p>Determinar si se cuenta con un plan de calibración donde se evidencien los registros correspondientes</p>	<p>Depto. Producción</p>	<p>Mantenimiento</p>	<p><b>Análisis documental:</b>          programa de calibración de equipos e instrumentos de medición diseñado e implementado.</p>															<p>Depto. Producción</p>

<p>Evaluar si el contenido de la ficha tecnica esta soportada en análisis de laboratorio y no solo con reportes teoricos.</p>	<p>Depto. Control de calidad</p>	<p>Producción</p>	<p><b>Análisis documental:</b> Soporte resultado de análisis fisico quimicos y microbiologicos de producto. <b>Confirmación:</b> Realizar visita al laboratorio con el fin de verificar la ejecución del proceso.</p>															<p>Depto. Control de calidad</p>
<p>Determinar si se realizo correctamente los procesos de inducción y reinducción.</p>	<p>Depto. Producción</p>	<p>Gestión humana</p>	<p><b>Gestión documental:</b> manual escrito de cargos con requisitos y funciones para el personal de la línea de producción de jamón de pescado socializado. <b>Inspección:</b> Soporte del proceso de capacitación correspondiente al manual de funciones.</p>															<p>Depto. Producción</p>

<p>Verificar los registros correspondientes al plan de capacitación y su aplicacion.</p>	<p>Depto.Control de calidad</p>	<p>Gerencia</p>	<p><b>Evaluaciones:</b> Verificación resultado de evaluaciones aplicadas de acuerdo con el plan de capacitación. <b>entrevistas:</b> Entrevistas aleatorias a miembros del equipo HACCP para verificación de conocimientos</p>																			<p>Depto.Control de calidad</p>
<p>Verificar que el proceso de identificación de peligros es satisfactorio y esta debidamente documentado.</p>	<p>Depto.Control de calidad</p>	<p>Producción</p>	<p><b>Control documental :</b> Revisión de los ficha de calidad y trazabilidad de producto.</p>																			<p>Depto.Control de calidad</p>
<p>Determinar si la empresa cuenta con los soportes documentales de la correcta identificación de los pcc.</p>	<p>Depto.Control de calidad</p>	<p>Producción</p>	<p><b>Control Documental:</b> <b>Inspección:</b>Se verifica en la línea de proceso el control de variables de temperaturas y tiempos.</p>																			<p>Depto.Control de calidad</p>