

**Diseño de auditoria para el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad HACCP en la  
Panadería “La Promesa”**

Camilo Eduardo Niño Parra

Directora

Yanine Mercedes Arrieta

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e

Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

2024

## **Resumen**

En la empresa 'La promesa', productora de panadería, se ha realizado la implementación de un plan HACCP, en búsqueda de la constante mejora en la calidad e inocuidad de esta. Mediante la verificación de diferentes aspectos en la empresa y respaldándonos en la resolución 2674 del 2013. Se buscó las inconformidades que pueda afectar la calidad del alimento y de la empresa, para proceder a realizar su respectiva acción correctiva. Finalmente se establecerá planes de auditoria con el fin de la búsqueda de la eficiencia y eficacia del procedimiento, teniendo en cuenta el alcance que conlleva cada uno de los hallazgos.

***Palabras clave:*** inocuidad, calidad, auditoria, plan, HACCP.

### **Abstract**

In the company 'La Promesa', a bakery producer, a HACCP plan has been implemented, in search of constant improvement in its quality and safety. Through the verification of different aspects in the company and supporting us in resolution 2674 of 2013. We looked for the nonconformities that could affect the quality of the food and the company, to proceed to carry out their respective corrective action. Finally, audit plans will be established in order to search for the efficiency and effectiveness of the procedure, taking into account the scope of each of the findings.

***Keywords:*** safety, quality, audit, plan, HACCP.

## Tabla de Contenido

Introducción .....	6
Objetivos .....	8
Objetivo General .....	8
Objetivos Específicos .....	8
Antecedentes Teóricos .....	9
Auditoria .....	9
Plan HACCP .....	9
ISO 9001 del 2015 .....	9
Resolución 2674 del 2013 .....	10
Plan de Auditoria.....	11
Conclusiones .....	17
Referencias Bibliográficas .....	19

## Lista de Tablas

<b>Tabla 1</b> <i>Organización Empresarial</i> .....	11
<b>Tabla 2</b> <i>Equipo HACCP</i> .....	12
<b>Tabla 3</b> <i>Buenas prácticas de manufactura (BPM)</i> .....	13
<b>Tabla 4</b> <i>Descripción del producto</i> .....	14
<b>Tabla 5</b> <i>Análisis de peligros y medidas preventivas</i> .....	15
<b>Tabla 6</b> <i>Registros</i> .....	16

## **Introducción**

Según la ley de Auditoría de Cuentas, una auditoria se define como la actividad consistente en la revisión y verificación de las cuentas anuales, así como de otros estados financieros o documentos contables, elaborados con arreglo al marco normativo de información financiera que resulte de aplicación, siempre que aquella tenga por objeto la emisión de un informe sobre la fiabilidad de dichos documentos, por lo tanto una auditoria se aplica buscando la mejora continua y la inocuidad del producto terminado según la norma ISO 22000 del 2018, una auditoria permite evaluar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA), también, se encarga de medir la conformidad de los requisitos y el cumplimiento de estos.

Por lo general las empresas deben en cumplir una normatividad vigente dependiendo del requerimiento que se exija. La implementación de análisis de peligro y puntos de control crítico o HACCP. Esta norma identifica los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

Un plan HACCP se basa en conceptos y principios que fueron diseñados para el control efectivo de cada uno de los procesos de un alimento. Por medio la identificación de las etapas o puntos que puedan representar un peligro.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar un plan de auditoria de la normatividad HACCP en la empresa lapanadería la promesa.

### **Objetivos Específicos**

Evidenciar el cumplimiento de la normatividad HACCP en la empresa, con el finde buscar una mejora continua y la inocuidad en el procesamiento del producto.

Verificar el cumplimiento de la documentación del sistema de gestión HACCP y que concuerden con los hallazgos

Evaluar el cumplimiento de cada uno de los controles para los puntos críticos que se puedan encontrar en las instalaciones de la empresa.

## **Antecedentes Teóricos**

### **Auditoria**

Según Hernández 2016, una auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a cumplir sus objetivos pues aporta un enfoque sistemático y disciplinado con el que evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno. Esta auditoria se realiza de forma interna enfocando en el control y evaluación de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos es una empresa.

### **Plan HACCP**

El análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos HACCP, es un método enfocado a la evaluación, control y verificación de los peligros asociados a la elaboración de un producto, en los cuales intervienen factores tales como residuos, materias primas o servicios fundamentales tales como la luz, agua y gas. Este plan garantiza la inocuidad del alimento (Paez, 2010).

### **ISO 9001 del 2015**

Según (Martínez, J. 2015), La norma ISO 9001 adopta el sistema de gestión de la calidad como estrategia para una organización aportar una mejora en su desempeño global y proporcionar una base sólida para las iniciativas de desarrollo sostenible. Esta norma tiene unos principios de la gestión de la calidad son:

- Enfoque al cliente;
- Liderazgo
- Compromiso de las personas;

- Enfoque a procesos;
- Mejora;
- Toma de decisiones basada en la evidencia
- Gestión de las relaciones.

### **Resolución 2674 del 2013**

Según el ministerio de Salud y Protección Social en el 2013 establecer en la resolución 2674, los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas o instituciones que ejercen actividades correspondientes a la trazabilidad de los alimentos, además, de los requisitos para el registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas que lo consumen. Esta norma se aplicará:

- A todas las instituciones dedicadas a todas o alguna de las actividades correspondientes a la trazabilidad de un alimentos.
- Al personal manipulador de alimentos.
- A las instituciones que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen
- Materias primas e insumos.
- A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

## Plan de Auditoria

**Tabla 1.**

*Organización Empresarial*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería ‘La Promesa’</b>				
<b>Información General</b>				
Proceso por auditar	Organización empresarialAUD-01-22			
Auditoria número Fecha de la auditoriaAuditor (ES) Objetivo	29/05/2022 Equipo de auditoria Verificar la implementación del sistema HACCP y el uso de estanorma en el personal manipulador de alimentos en la empresa panadería ‘La Promesa’.			
Alcance	La auditoría es enfocada en la documentación sobre la gestión y la capacitación del personal manipulador de alimentos en la empresa Panadería La Promesa.			
Criterios	Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Personal manipulador de alimentos.			
Hallazgos	Se evidencia que 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.			
Tipo de auditoria	Presencial	X	Virtual	
<b>II Plan de Auditoria</b>				
Día	Hora	Actividad por auditar	Auditor	Auditado
29/05/2022	8:00 – 8:30	Apertura de la reunión y Presentación del plan de auditoria.	Equipo Auditor	Dirección de la empresa y personal manipulador de alimentos.
29/05/2022	8:30 – 10:00	Revisar de la documentación correspondiente a buenas prácticas de manufactura	Equipo auditor	Dirección de la empresa y personal manipulador de alimentos.
29/05/2022	10:00 -12:00	Revisión documentada sobre la implementación del plan HACCP de la empresa	Equipo auditor	Dirección de la empresa y personal manipuladorde alimentos.
29/05/2022	2:00 - 4:00	Redacción de hallazgos y presentación de estos.	Equipo auditor	Dirección de la empresay personal manipulador de alimentos.

*Nota.* En la tabla se encuentran los datos básicos del Plan de Auditoría.

**Tabla 2.***Equipo HACCP*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería la Promesa</b>				
<b>I. Información General</b>				
Proceso por Auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión			
Auditoria número	AUD-02-22			
Fecha auditoria	29/05/2022			
Auditor (ES)	Auditor Líder			
Objetivo	Verificar que la constitución del equipo HACCP corresponda con el perfil indicado para la aplicación de esta norma en la empresa.			
Alcance	La aplicación de esta auditoria la verificación del perfil da la conformación del equipo de auditores, que cumplan con los requisitos designados.			
Criterios	Decreto 60 de 2002. Artículo 6. Contenido del Plan HACCP			
Hallazgo	Se evidencia 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.			
Tipo de Auditoría	Presencial	X	Virtual	
<b>II. Plan de Auditoria</b>				
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Actividad por auditar</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
29/05/2022	8:00 – 8:30	Apertura de la reunión y Presentación del plan de auditoria	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	8:30 – 9:00	Verificación del acta de constitución del equipo HACCP	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	10:00-12:00	Revisión de documentación sobre los perfilesde cada uno de los integrantes del equipo auditor.	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	12:00-12:30	Redacción de hallazgos y presentación de estos.	Auditor Líder	Equipo auditor

**Tabla 3.***Buenas prácticas de manufactura (BPM)*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería la Promesa</b>				
<b>I. Información General</b>				
Proceso por Auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión			
Auditoria número	AUD-02-22			
Fecha auditoria	29/05/2022			
Auditor (ES)	Auditor Líder			
Objetivo	Verificar que la constitución del equipo HACCP corresponda con el perfil indicado para la aplicación de esta norma en la empresa.			
Alcance	La aplicación de esta auditoria la verificación del perfil da la conformación del equipo de auditores, que cumplan con los requisitos designados.			
Criterios	Decreto 60 de 2002. Artículo 6. Contenido del Plan HACCP			
Hallazgo	Se evidencia 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.			
Tipo de Auditoría	Presencial	X	Virtual	
<b>II. Plan de Auditoria</b>				
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Actividad por auditar</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
29/05/2022	8:00 – 8:30	Apertura de la reunión y Presentación del plan de auditoria	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	8:30 – 9:00	Verificación del acta de constitución del equipo HACCP	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	10:00-12:00	Revisión de documentación sobre los perfilesde cada uno de los integrantes del equipo auditor.	Auditor Líder	Equipo auditor
29/05/2022	12:00-12:30	Redacción de hallazgos y presentación de estos.	Auditor Líder	Equipo auditor

**Tabla 4.***Descripción del producto*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería la Promesa</b>				
<b>I. Información General</b>				
Proceso por Auditar	Descripción del producto			
Auditoria número	AUD-04-22			
Fecha auditoria	30/05/2022			
Auditor (ES)	Auditor Líder y equipo de auditores			
Objetivo	Verificar el cumplimiento de la norma HACCP, con su correspondiente documentación enfocada al producto terminado			
Alcance	Esta auditoría está enfocada en la documentación, información y rotulado del producto terminado			
Criterios	Resolución 5109 de 2005. Capitulo II, Rotulado o etiquetado de alimentos. Decreto 60 de 2002 art.6			
Hallazgo	Se evidenció la inconformidad en el rotulado del producto terminado, debido al incumplimiento información reglamentaria			
Tipo de Auditoría	Presencial X Virtual			
<b>II. Plan de Auditoria</b>				
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Actividad por auditar</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
30/05/2022	8:00 – 8:30	Presentación del plan de auditoria.	Equipo auditor	Alta dirección de la empresa
30/05/2022	8:30 – 10:00	Verificación del plan de trazabilidad de los productos.	Equipo auditor	Alta dirección de la empresa
30/05/2022	10:00-12:00	Revisión documentada de cada uno de los productos elaborados en la empresa.	Equipo auditor	Alta dirección de la empresa
30/05/2022	2:00-4:00	Redacción de hallazgos y presentación de estos.	Equipo auditor	Alta dirección de la empresa

**Tabla 5.***Análisis de peligros y medidas preventivas*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería la Promesa</b>				
<b>I. Información General</b>				
Proceso por Auditar	Equipo HACCP Sistema de Gestión			
Auditoria número	AUD-05-22			
Fecha auditoria	31/05/2022			
Auditor (ES)	Auditor Líder			
Objetivo	Verificar del cumplimiento del plan HACCP en la empresa panadería La Promesa			
Alcance	Esta auditoria estará enfocada la verificación documentada sobre el cumplimiento de la norma HACCP en la empresa panadería La Promesa.			
Criterios	Resolución 2674 de 2013, capítulo V (ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD), articulo 22 (Sistemas de control), párrafo 1 y 2.			
Hallazgo	Se evidencio que la identificación de los peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente.			
Tipo de Auditoría	Presencial	X	Virtual	
<b>II. Plan de Auditoria</b>				
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Actividad por auditar</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
31/05/2022	8:00 – 8:30	Presentación del plan de auditoria.	Auditor Líder	Equipo auditado
31/05/2022	8:30 – 10:00	Recorrido por las instalaciones de la planta.	Auditor Líder	Equipo auditado
31/05/2022	10:00-12:00	Revisión documentada sobre el plan HACCP y la identificación de peligros y puntos de Control Crítico (APPCC).	Auditor Líder	Líder HACCP
31/05/2022	12:00-12:30	Redacción de hallazgos y presentación de estos	Auditor Líder	Equipo auditado

**Tabla 6.***Registros*

<b>Plan de Auditoria Sistema de Gestión de Inocuidad Panadería la Promesa</b>				
<b>I. Información General</b>				
Proceso por Auditar	Recepción y descarga de materia prima			
Auditoria número	AUD-06-22			
Fecha auditoria	21/05/2022			
Auditor (ES)	Auditor líder y equipo de auditores			
Objetivo	Verificar del cumplimiento del plan HACCP en la empresa panadería La Promesa			
Alcance	Evaluar los proveedores cuando se pretende establecer un contrato. La auditoría será realizada a proceso de recepción de materia prima registro y control de proveedores para la panadería la promesa.			
Criterios	Resolución 2674, Capítulo VII, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materias primas de alimentos. Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8, numeral 8.3 sistema de trazabilidad.			
Hallazgo	No se evidenció que existieran registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa recibo de materias primas, pero no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.			
Tipo de Auditoría	Presencial	X	Virtual	
<b>II. Plan de Auditoria</b>				
<b>Día</b>	<b>Hora</b>	<b>Actividad por auditar</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
21/05/2022	8:00 – 9:00	Reunión de apertura	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	9:00 – 10:00	Revisar la información documentada para entrada de materia prima	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	10:00-12:00	Verificación in situ recepción de materia prima	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	2:00-4:00	Conclusión de la auditoria	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	4:00-4:30	Hallazgo y reunión de cierre	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de Planta Control de calidad
21/05/2022	4:30-5:00	Hallazgo y reunión de cierre	Auditor Líder y equipo auditor	Jefe de planta Control de calidad

## Conclusiones

En este proyecto se pudo demostrar importancia de la aplicación una auditoria en una institución o empresa productora de alimentos, debido a que podemos evaluar y controlar cada uno de las variables que intervienen en el procesamiento de un producto. En la empresa la promesa se pudo concluir que la mayoría de las fallas corresponden la carencia implementación de un plan HACCP en sus instalaciones, además de la falta de documentación requerida por la resolución 2574 del 2013. Para este plan de auditoria se estableció un cronograma correspondiente a cada una los hallazgos identificados según la inconformidad que se presenta.

Al realizar la revisión documentada de la empresa se pudo determinar que algunos documentos correspondientes al análisis de peligros críticos no corresponden a la visita de las instalaciones. Además, se encontraron irregularidades en la información de los empaques de los productos procesados en la panadería la promesa. Estos aspectos se identificaron con el fin de buscar una mejora continua y evitar algún peligro o contaminación que se pueda producir en esta empresa.

### Referencias Bibliográficas

Hernández, O. (2016). La auditoría interna y su alcance ético empresarial. *Actualidad contable faces*, 19(33), 15-41.

Martínez, J. A. G. (2015). *Guía para la aplicación de UNE-EN ISO 9001: 2015*. AENOR.

Peláez, H. C. (2010). Diseño e implementación del plan HACCP para una línea de bebidas lácteas. *Revista Politécnica*, 6(10), 81-89.

Social, M. D. Resolución 2674 de 2013. *M. d. Social*