



PROPUESTA DE UN PLAN DE AUDITORÍA PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA  
HACCP EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el  
sector alimentario

**FASE 5 – EVALUACIÓN FINAL**

**Presentado Por:**

Liliana Rocío González Castillo

Luz Adriana López González

Adriana Paola Chacón Velosa

Williám Stid Romero Cañón

**Director del Curso:**

**CLEMENCIA DEL ALAVA**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD**  
**ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS TECNOLOGÍA E INGENIERÍAS**  
**INGENIERÍA DE ALIMENTOS**


**23 DE MAYO DE 2019**





## Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad que fue tomada 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 Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.





## Contenido

Introducción.....	4
Objetivo General.....	6
Objetivos específicos .....	6
1. Desarrollo del plan de auditoría.....	7
1.1. Antecedentes Teóricos.....	7
1.2. Actividades generales de una auditoría IN SITU: .....	14
1.3 Propuesta del plan de auditoría específico para los hallazgos evidenciados en auditorías	17
CONCLUSIONES .....	37
BIBLIOGRAFÍA .....	42
2. ANEXOS.....	44
Anexo 1. Programa de Auditoría Interna del Gestión de Calidad .....	44



## Introducción

Dentro de las diversas definiciones aportadas por autores como: Ramiro Andrade Puga (Abogado-Auditor), en su libro Auditoría, (1998: 37), El ILACIF (Manual Latinoamericano de Auditoría Profesional en el sector Público), "Holmes (geólogo británico) (Auditoria principios y procedimiento. 1967).


Una de las que abarca en un solo concepto lo expresado por ellos, para nuestro caso de interés, es;

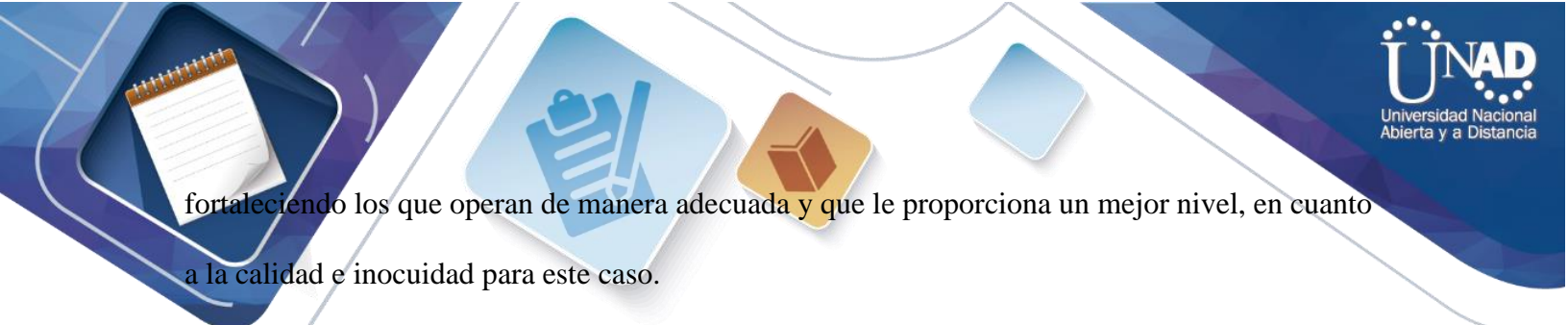
“La Auditoria trata con ideas abstractas, y tiene sus cimientos en los más básicos tipos del saber; tiene una estructura racional de postulados, conceptos y técnicas; entendida adecuadamente, es un riguroso estudio intelectual digno de ser calificado como "disciplina" en el sentido corriente de ese término. Por ello la Auditoria demanda un gran esfuerzo intelectual. Es a través de este esfuerzo que la teoría subyacente podría ser descubierta, desarrollada, comprendida y utilizada en beneficio de la profesión” Mautz y Sharaf en “ La filosofía de la auditoria” (1961:175)

Tahani Jomaa.

Dentro del programa de auditoría, se habla de una serie de auditorías, organizadas, programadas con un cronograma a seguir, y cuando se refiere a plan de Auditoría, que para este caso es el que aplica, se remite a una auditoría individual, con unos lineamientos específicos y en un espacio tiempo específico.


De aquí parte la base importante que se plantea en un tipo de control de estos y que sirve de evaluación, y valoración en una compañía, entregando datos relevantes, que lleven a un replanteamiento de diversos procesos que fallan o son débiles en algún aspecto, o que siga





fortaleciendo los que operan de manera adecuada y que le proporciona un mejor nivel, en cuanto a la calidad e inocuidad para este caso.

Con los conocimientos adquiridos, se estructura un plan de auditoría, para una compañía de masas congeladas, llamada San Simeón, donde se hará una evaluación de los procesos que llevan hasta el momento, teniendo en cuenta el Plan HACCP, que tienen implementado, haciendo un análisis y evaluando sus PCC, riesgos, debilidades y fortalezas, a partir de la recolección de la información. El cual arroja un resultado, que permita sugerir unos planes de acción y seguimiento para el mejoramiento de su sistema.






## Objetivo General

Proponer y estructurar un plan de auditoría con el fin de organizar y planear la evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos por la compañía Productos San Simeón, en cada uno de los procesos, verificando la implementación de las acciones de mejora y acciones correctivas generadas por las auditorías realizadas, con énfasis en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de manufactura y el plan HACCP.

## Objetivos específicos

- Determinar la importancia, justificación y alcance del plan de auditoría, para evaluar las diferentes operaciones de Productos San Simeón.
  - Diseñar un formato del plan de auditoría, con información relevante que permita alcanzar el objetivo de la auditoría.
  - Especificar los planes de auditoría para cada uno de los hallazgos relacionados en el programa de Auditoría Interna al Sistema de gestión de la Calidad de Productos San Simeón.
- 




## 1. Desarrollo del plan de auditoría


### 1.1. Antecedentes Teóricos

La calidad aparece como principio de una empresa en el siglo XXI y se encuentra vinculado a aquella organización que busca consolidarse, crecer y desarrollarse para tener éxito. Los principios de gestión de calidad son las grandes premisas que se utilizan para transmitir por la alta dirección de la organización. (Escuela Europea de Excelencia , 2017)

Un sistema de Gestión de Calidad es el modo en el que una empresa u organización ordena sus procesos para intentar conseguir la satisfacción del cliente. Implementar un Sistema de Gestión puede reportar numerosos beneficios. Entre ellos encontramos la medición de los resultados, fluidez de comunicación entre procesos, mejora continua, etc. Si decidimos implantar un Sistema de Gestión, debemos tener en cuenta que se puede conseguir un certificado ISO de la norma 9001: 2015. Esto conseguirá que tanto nuestros clientes, como proveedores o terceras partes relacionadas con la empresa, tengan una mejor imagen de nuestra empresa u organización. Este se traduce en mayores oportunidades de negocio. Como se puede observar, hay varios motivos para implementar un sistema de gestión. (Escuela Europea de Excelencia, 2018)

Los principios de la gestión de calidad no pueden ser cerrados, en el momento en el que se implemente la norma ISO 9001 la empresa no se debe resentir. Para que dicha norma le pueda ser útil a la organización tiene que tomarse no como un sistema que se debe implementar sino como un sistema de referencia. Lo deseable es que sea un proceso de mejora continua en el cual la norma ISO 9001 actúe como parte del principio de organización de la calidad.






Una de las herramientas más importantes que tiene que asegurarse de que el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) cumple con los requisitos que se han identificado, se aplican y se mantienen de manera efectiva es el programa de auditoría interna. Las auditorías internas son una parte integral de cualquier sistema de gestión. Por lo tanto, se incluyen en los requisitos de la norma ISO 9001:2015 como parte de los criterios para la evaluación del rendimiento de un SGC.

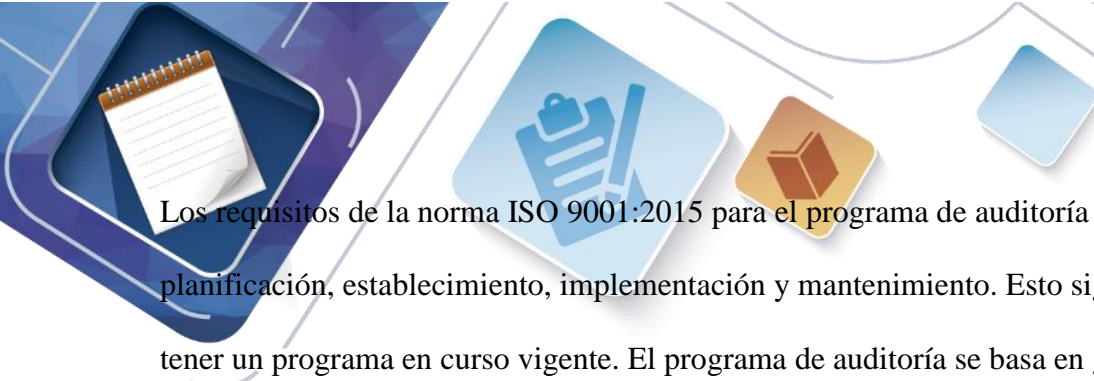
Las auditorías internas que una empresa realiza son uno de los elementos clave utilizados por la administración para asegurar que los procesos de negocio previstos se llevan a cabo. Además de para garantizar la identificación de las no conformidades y contar con una acción correctiva en el caso de que fuese necesario.

Con el fin de entender el programa de auditorías internas, primero es importante conocer en qué consiste una auditoría interna. En pocas palabras, en una auditoría interna, bajo la mirada de la persona designada para el proceso, deberán compararse los resultados de los procesos con los de las medidas previstas, y asegurarnos que coinciden.


En primer lugar, se debe crear una lista de comprobación para definir las disposiciones planificadas que serán comprobadas. El auditor revisará los resultados de los procesos para ver si se están produciendo los datos identificados.

La auditoría incluirá la revisión de los registros del proceso, las entrevistas con los empleados, y ser testigo del proceso que se lleva a cabo para asegurar que lo que está sucediendo con el proceso es lo que estaba previsto que sucediese. El auditor buscará que las salidas se ajusten al proyecto. Y dado el caso de que esto no ocurra, identificará los problemas que se encuentren de manera que el responsable del proceso pueda detectar la causa raíz del problema y aplicar medidas correctoras para garantizar que no vuelva a suceder.





Los requisitos de la norma ISO 9001:2015 para el programa de auditoría requieren de planificación, establecimiento, implementación y mantenimiento. Esto significa que es necesario tener un programa en curso vigente. El programa de auditoría se basa en gran medida en un horario de todas las auditorías, que puede ser tan simple como una hoja de cálculo o el calendario de las auditorías a realizar. Pero es algo más que un programa de auditoría es todo el procedimiento que se seguirá para mantener las auditorías internas. El programa de auditoría también debe tener en cuenta la siguiente información, propia de la empresa objeto de la auditoría:

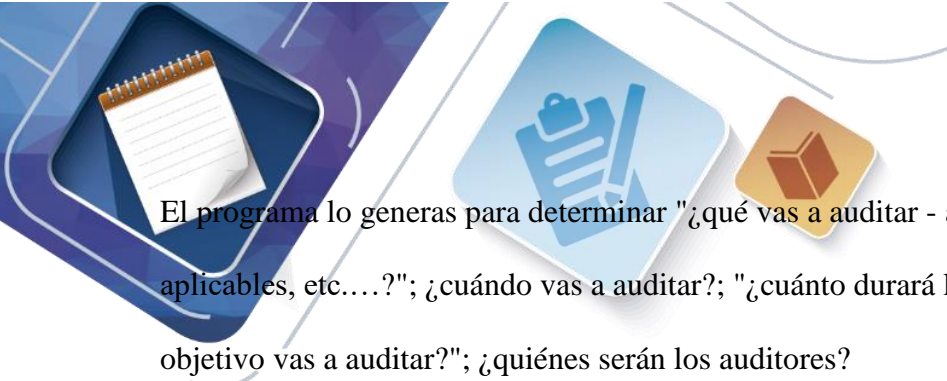
- Proceso de importancia. Es común para garantizar que todos los procesos son auditados al menos una vez al año. Sin embargo, para los procesos que se han identificado como más críticos sería recomendable planificar más de una auditoría con el objetivo de garantizar el continuo cumplimiento.
  - Los cambios que afectan a la organización. Si se conoce algún cambio para el Sistema de Gestión de Calidad, como las nuevas necesidades de los clientes o los esfuerzos para cambiar dicho SGC con la norma ISO 9001:2015, estos requisitos deben de formar parte del programa de auditoría.
  - Los resultados de las auditorías previas. Parte del aprendizaje de las auditorías internas es el hecho de ir realizando cambios en el programa de auditoría a medida que se adquiera la información de las auditorías.
  - Frecuencia de las auditorías. ¿Con qué frecuencia se va a auditar cada proceso? ¿Se va a auditar un determinado proceso más que el resto? Su programa de auditoría debe incorporar las frecuencias de las auditorías que se incluyen.
- 

- Los métodos de control. ¿Qué registros se van a revisar para evaluar la conformidad del proceso? Esta información puede ser capturada en una lista de comprobación para cada auditoría.
- Responsabilidades. ¿Quién es el responsable de mantener el programa de auditoría? ¿Qué empleados llevarán a cabo cada auditoría? Recuerde que la objetividad y la imparcialidad de los auditores es una necesidad para un buen programa de auditoría interna.
- Requisitos para la planificación. ¿A qué distancia se programan las fechas de auditoría? ¿Quién se pone en contacto para programar la auditoría? ¿Quién tiene que estar en las reuniones de apertura y cierre de las auditorías?
- Informes de auditoría. Cuando se ha completado la auditoría, ¿cuánto tiempo puede llevar la emisión del informe de auditoría? ¿Quién tiene que emitir el informe y qué necesita ser revisado y aprobado? (Escuela Europea de Excelencia, 2017)

Para lograr un óptimo funcionamiento del sistema de calidad requiere de evaluaciones formales y periódicas; para ello debes preparar un programa de auditorías. Este programa se desarrolla preferentemente anual, con base a los requerimientos del sistema, áreas críticas, auditorías de seguimiento, a proveedores, etc., y con base en ello la planeación de los recursos.

A este programa anual de auditoría se debe incluir las de re- certificación o seguimiento o tercera parte.

El programa de auditoria lo podemos definir como un conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.




El programa lo generas para determinar "¿qué vas a auditar - alcance: ¿procesos, áreas, cláusulas aplicables, etc....?"; ¿cuándo vas a auditar?; "¿cuánto durará la auditoria?" y "¿por qué/con qué objetivo vas a auditar?"; ¿quiénes serán los auditores?

Por cada auditoría planeada en dicho programa de auditoría, se debe desarrollar un plan de auditoría, este plan debe indicar la fecha de la auditoría, el alcance, auditores, horario, fecha y horario de apertura, fecha y horario de clausura, etc, es decir, el plan lleva todos los detalles de una auditoría. (Villaca, 2015)

Al realizar la auditoria al sistema HACCP lo que se busca es verificar la eficiencia del sistema y se desarrolla de forma sistemática, inclusive con observaciones y revisión de registros en el lugar, para evaluar si las acciones planificadas son las indicadas para otorgar la inocuidad al alimento. Es una actividad planificada y organizada, y por ser formal se basa en reglas y directrices previamente establecidas.

De forma práctica, auditoría puede definirse como el procedimiento sistemático que permite una validación, verificación o reevaluación de un Sistema HACCP.

Para realizar la auditoria a un sistema HACCP es necesario evaluar cada uno de los principios de los que está compuesto el sistema HACCP como lo son:

- Realizar un análisis de peligros.
  - Determinar los puntos críticos de control (PCC).
  - Establecer un límite o límites críticos.
  - Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
  - Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- 

- Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
- Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

El ordenamiento y la practicidad del sistema de registros y archivos sobre los procedimientos del Sistema HACCP en todas las etapas, son fundamentales. Estas características proporcionan a la empresa la credibilidad necesaria en lo que se refiere al control de los aspectos de inocuidad de los alimentos por ella manipulados, producidos, almacenados y comercializados a lo largo del tiempo, además de facilitar las acciones desarrolladas por los auditores.

Los tipos de registros a verificar exigen una selección cuidadosa, para que se logren las informaciones más importantes posibles, en ese momento importantísimo, en el cual el equipo auditor se dedica a la verificación de los papeles.

La auditoría de los procedimientos de registros da a los auditores una "fotografía del pasado" referente a aquellas acciones desarrolladas por la empresa en el control de los aspectos de inocuidad de sus alimentos, en períodos anteriores al de la auditoría. Este aspecto, por sí solo, caracteriza la enorme importancia de esa etapa, pues sirve de elemento comparativo con la imagen del momento presente, "revelada" con otras evidencias objetivas verificadas en las fases anteriores de la auditoría.

En esa etapa, el equipo auditor recibe informaciones que, si se "cruzan" con las demás verificaciones ya hechas, posibilitan un análisis cuidadoso, imparcial y científico de los mecanismos de control ejercidos por el equipo HACCP, relacionados con los alimentos



manipulados, producidos, almacenados y comercializados, según los principios HACCP.

(Organización Panamericana de la Salud s.f)

Así, es como el plan de auditoría que se va a desarrollar en este referente teórico es el analizar y evaluar una serie de No conformidades encontradas, luego de haber sido realizada la auditoría al sistema HACCP implementado en Productos Alimenticios San Simeón, la cual se dedica a la producción de masas congeladas para panificación.

El objetivo del desarrollo de este plan de auditoría a las No conformidades es el de establecer las causas por las cuales la empresa está incurriendo en estos requisitos y así poder establecer las acciones correctivas para que no se vuelvan a presentar y poder lograr la mejora continua y la inocuidad del producto que es lo que busca el sistema HACCP.

A continuación, se desarrolla la propuesta del plan de auditoría para la empresa Productos San Simeón:

## 1.2. Actividades generales de una auditoría IN SITU:

<p><b>Reunión de apertura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Confirmar el plan de auditoría,</li> <li>b) Proporcionar un breve resumen de cómo se llevarán a cabo las actividades de auditoría,</li> <li>c) Confirmar los canales de comunicación, y</li> <li>d) proporcionar al auditado la oportunidad de realizar preguntas</li> </ul>
<p><b>Comunicación durante la auditoría</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Líder del equipo auditor debería comunicar los progresos de la auditoria y cualquier inquietud al auditado.</li> <li>b) Las evidencias recopiladas durante la auditoría que sugieren un riesgo inmediato y significativo (por ejemplo: para la seguridad, el medio ambiente o la calidad) se deben comunicar sin demora al auditado y al cliente o área responsable.</li> <li>c) Cualquier inquietud relacionada con un aspecto externo al alcance de la auditoría debería registrarse y notificarse al líder del equipo auditor, para su posible comunicación al cliente de la auditoría y al auditado.</li> <li>d) Si hay la necesidad de cambios en el alcance de la auditoría que pueda evidenciarse a medida que las actividades de auditoría in situ progresan, deberá revisarse con el área responsable del programa; el alcance de la misma está dada por los objetivos divulgados en el cronograma.</li> </ul>

	<p>e) Es importante que los miembros del equipo auditor se reúnan periódicamente para: Intercambiar información, Evaluar el progreso de la auditoría, Reasignar tareas.</p>
<p><b>Papel y responsabilidades de los guías y observadores</b></p>	<p>a) Establecer los contactos y horarios para las entrevistas e inspección;</p> <p>b) acordar las visitas a partes específicas de las instalaciones o de la organización;</p> <p>c) asegurarse de que las reglas concernientes a los procedimientos relacionados con la protección y la seguridad de las instalaciones son conocidos y respetados por los miembros del equipo auditor;</p> <p>d) ser testigos de la auditoría en nombre del auditado; y</p> <p>e) proporcionar aclaraciones o ayudar en la recopilación de la información.</p>
<p><b>Recopilación y verificación de la información</b></p>	<p>a) Recopilar mediante muestreo y verificar la información pertinente para poder documentar los PACs verificando la interrelación entre funciones, actividades y procesos</p> <p>b) Métodos: Entrevistas, observación de actividades, y revisión de documentos.</p>
<p><b>Generación de hallazgos de la auditoría</b></p>	<p>a) Debe ser información VERIFICABLE, REGISTRADA, y se basa en muestras de la información DISPONIBLE.</p> <p>b) Se evalúa la evidencia frente a los criterios. Generando:</p>

	<p>CONFORMIDADES, NO CONFORMIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA.</p>
<p><b>Preparación de las conclusiones de la auditoría</b></p>	<p>a) Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de la misma.</p> <p>b) Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre.</p> <p>c) Preparar recomendaciones (si aplica o está en los objetivos)</p> <p>d) Comentar y definir que se incluye en el seguimiento de la posterior auditoría y solicitar se documente en el PAC a los responsables de los procesos a auditar.</p>
<p><b>Realización de la reunión de cierre</b></p>	<p>a) Es presidida por el líder del equipo auditor.</p> <p>b) Participan el equipo auditor, el auditado, si aplica el cliente y otras partes interesadas.</p> <p>c) Se presentan los hallazgos y conclusiones.</p> <p>d) Se acuerda el intervalo de tiempo para que el auditado presente un plan de acciones correctivas y preventivas. En caso de auditorías de HACCP se realizan de acuerdo al Programa, Ver Anexo 1.</p>

### 1.3 Propuesta del plan de auditoría específico para los hallazgos evidenciados en auditorías

**HALLAZGO:** Se identificó que tienen programas escritos sobre limpieza y desinfección y capacitación; pero se evidenció que no hay un cumplimiento a cabalidad de lo establecido en el manual de BPM en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos del personal.

	<b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b>	<b>Código</b>	SIG-PL-005
		<b>Versión</b>	01
		<b>Elaboración</b>	15-05-2019
<b>Proceso auditado</b>	Capacitación e higiene del personal	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
		02/02/2019	
		02/06/2019	08 -12 am
		02/12/2019	
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	<p>Realizar seguimientos a las capacitaciones del personal, verificando su contenido, comprensión (calificación) y su asistencia para así garantizar la implementación de las BPM.</p> <p>Inspeccionar que seguimiento esta haciendo el inspector de calidad para que se cumplan los requisitos y prácticas higiénicas que deben ser adoptadas por todas las personas que trabajan en la Planta de Panificación, evidenciando que los productos que se estén elaborando no</p>		


	sufran ningún tipo de alteración o contaminación. Realizar exámenes microbiológicos de superficies y operarios, para comprobar los hábitos higiénicos adecuados.	
<b>Alcance de La Auditoría</b>	Aplica para todo el personal que tiene contacto directo con el proceso de la empresa Productos alimenticios San Simeón.	
<b>Criterio de la auditoría:</b>	ISO 22000:2018 Capítulos 7.2 COMPETENCIA 7 SOPORTE Numeral 7.4 Comunicación 7.4.3 Comunicación Interna	
<b>Nombre(s) Responsable(s) de recibir y soportar auditoría</b>	Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión) Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)	
	<b>Equipo Auditor</b>	<b>Teléfono</b>
	Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64
	Liliana González (Experto técnico)	310 325 85 78
	Luz Adriana Lopez (Observador)	300 125 89 47

Willian Romero	315 200 88 69
Angelica Galeano	312 368 68 48

Hora	ACTIVIDADES
<b>8:00 – 8:30</b>  <b>am</b>	<p align="center"><b>REUNIÓN DE APERTURA</b></p> <p>Comunicación de objetivos, horarios de la auditoría, presentación del grupo de auditores y alcance de la auditoría.</p>
<b>8:30-10:30 am</b>	<p><b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN- DESARROLLO DE LA AUDITORÍA</b></p> <p>Es este espacio se da inicio a indagar y solicitud de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se solicita el programa de higiene del personal</li> <li>2. Se solicita el programa de capacitación</li> <li>3. Se revisa la información detallada en el cronograma</li> <li>4. <b>Indagar:</b> ¿Existe un sistema de evaluación impartida posterior a las capacitaciones del personal?</li> </ol> <p>Solicitar evidencias</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <b>Indagar:</b> ¿Existe un sistema de verificación de las BPM, al personal que manipula los alimentos ?</li> </ol> <p>Solicitar evidencias</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Finalmente se <b>crusa la información</b> recibida: indagada y documental.</li> </ol>

<p><b>10:30 – 11:00</b> <b>am</b></p>	<p align="center"><b>RECESO</b></p>
<p><b>11:00-11:30</b> <b>am</b></p>	<p align="center"><b>PREPARACIÓN DE INFORME</b></p> <p>Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de esta.</p> <p>Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre</p>
<p><b>11:30-12:00</b> <b>am</b></p>	<p align="center"><b>REUNIÓN DE CIERRE.</b></p> <p>En este espacio se informan las fortalezas encontradas durante la auditoría, que pueden ser (del proceso, del personal, de la parte documental, etc)</p> <p>Se dan a conocer los hallazgos encontrados.</p> <p>Se pueden emitir algunas recomendaciones o sugerencias (si se desea).</p>
<p><b>TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 4 HORAS</b></p>	

**HALLAZGO:** Se evidenció que no existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo.

	<p align="center"><b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b></p>	<p><b>Codigo</b></p>	<p>SIG-PL-005</p>
		<p><b>Versión</b></p>	<p>01</p>
		<p><b>Elaboración</b></p>	<p>15-05-2019</p>

<b>Proceso auditado</b>	<b>Registros de Limpieza y Desinfección</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
Objetivo de la Auditoría	Verificar el monitoreo de Limpieza y desinfección mediante registros que evidencien que el procedimiento se llevó a cabo.		
Alcance de La Auditoría	Aplica a la línea de producción de masas congeladas para panificación de la empresa Productos alimenticios San Simeón desde las materias primas hasta el producto terminado.		
<b>Criterio de la auditoria:</b>	<p>Normatividad aplicable al proceso (Resolución 2674/13), Requisitos legales y documentación actual de Productos Alimenticios San Simeón</p> <p>Referencias de buenas prácticas que avalen el cumplimiento de los requisitos del Plan HACCP.</p> <p>ISO 9001:2015 7.1.5 Recursos de seguimiento y medición</p> <p>ISO 22000:2018</p> <p>8.1 Planificación y control operativos</p> <p>c) Mantener la información documentada en la medida necesaria para tener la confianza necesaria para demostrar que los procesos se han llevado a cabo como estaba previsto.</p>		
<b>Nombre(s) Responsable(s) de recibir y soportar auditoria</b>	<p>Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión)</p> <p>Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)</p>		

<b>Equipo Auditor</b>	<b>Teléfono</b>
Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64
Liliana González (Experto Tecnico)	310 325 85 78
Luz Adriana Lopez (Observador)	300 125 89 47


<b>Hora</b>	<b>ACTIVIDADES</b>
<b>8:00 – 8:20</b>  <b>am</b>	<b>REUNIÓN DE APERTURA</b>  Comunicación de objetivos y alcance de la auditoría.
<b>8:20-9:40</b>	<b>VISITA DE CAMPO</b>  Recorrido de instalaciones de proceso incluyendo recibo de materias primas, producción, empaque, almacenamiento de producto terminado y materias primas, de acuerdo al diagrama de flujo establecido en la Empresa.  <u>Entrevista con los jefes de cada área y sus colaboradores en el proceso,</u>  verificando que en cada área se encuentre actualizado (a la fecha) el registro de Limpieza y desinfección.
<b>9:40 – 10:00</b>  <b>am</b>	<b>RECESO</b>
<b>10:00-11:00</b>  <b>am</b>	<b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTION</b>  Realizar revisión de las siguiente documentación, en compañía del auditado:  1. Se revisa el Procedimiento de Limpieza y Desinfección (L&D) verificando que esté actualizado e implementado, que satisfagan las necesidades particulares del proceso y del producto.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Se solicita el registro de control de saneamiento línea Masas Congeladas para verificar que se lleve a cabo de acuerdo a lo documentado en el Procedimiento L&amp;D.</li> <li>3. Se solicitan las fichas de seguridad de los detergentes y desinfectantes empleados, verificando que los componentes activos sean los específicos para el proceso, así como las concentraciones y formas de uso.</li> <li>4. Revisar los resultados de análisis fisicoquímicos de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto terminado</li> <li>• Ambientes</li> <li>• Superficies en contacto con el producto</li> </ul> </li> <li>5. Revisión de Planes HACCP y medidas correctivas relacionadas con No Conformidades Microbiológicas.</li> </ol>
<p><b>11:00-11:30</b> <b>am</b></p>	<p><b>PREPARACIÓN DE INFORME</b></p> <p>Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de esta.</p> <p>Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre</p>
<p><b>11:30-12:00</b> <b>am</b></p>	<p><b>REUNIÓN DE CIERRE</b></p> <p>Presentar los hallazgos y conclusiones.</p> <p>Acordar el intervalo de tiempo para que el auditado presente un plan de acciones correctivas y preventivas.</p>
<p><b>TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 4 HORAS</b></p>	

**TABLA 1: DOCUMENTOS REQUERIDOS OBLIGATORIOS PARA AUDITORIA**

CRITERIOS	DOCUMENTOS
Información Documentada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimiento de Limpieza y desinfección</li> <li>• Resultados de análisis microbiológico de superficies, ambientes y producto terminado</li> <li>• Plan HACCP</li> <li>• Manual de Calidad</li> <li>• Registros de Limpieza y desinfección</li> <li>• Hojas de seguridad de Agentes y sustancias (L&amp;D)</li> </ul>

**HALLAZGO:** Se evidenció que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción, pero desde la materia prima hasta el producto terminado, pero no se encuentra debidamente formulado.

	<b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b>	Codigo	SIG-PL-005
		Versión	01
		Elaboración	15-05-2019

<b>Proceso auditado</b>	TRAZABILIDAD	Fecha	Hora
		21/05/2019	08 -12 am
Objetivo de la Auditoría	Verificar y evaluar que se encuentre adecuadamente formulado y aplicado el sistema de trazabilidad para la línea de producción.		
Alcance de La Auditoría	<p>Recorrer cada una de las etapas del proceso verificando la formulación y aplicación del sistema de trazabilidad por medio del programa establecido, donde se explique cada una de las acciones que se deben llevar para realizar la adecuada identificación de cada uno de los productos desde el momento que ingresan las materias primas hasta la obtención del producto terminado.</p> <p>Verificando <i>in situ</i> recepción de materias primas con sus adecuados registros, etapas del proceso producción, empaque, despacho realizando comparativo del recorrido en físico con los soportes documentales.</p>		
<b>Criterio de la auditoría:</b>	<p>Normatividad aplicable al proceso (Resolución 2674/13), Requisitos legales y documentación actual de Productos Alimenticios San Simeón (Resolución 5109 del 2005) donde se establecen los requisitos de rotulado, para la identificación de materias primas y producto terminado. d los requisitos del Plan HACCP, Cumplimiento de BPM.</p> <p>ISO 9001:2015, La Norma ISO 22005 la cual especifica los requisitos básicos para el diseño y la implementación de un sistema de trazabilidad de la cadena alimentaria.</p>		

	ISO 9001:2015, sub-Numeral 8.5.2 Identificación y trazabilidad ISO 22000, Numeral 8.3 Sistema de Trazabilidad	
<b>Nombre(s)</b>		
<b>Responsable(s)</b>	Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión)	
<b>de recibir y soportar auditoria</b>	Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)	
	<b>Equipo Auditor</b>	<b>Teléfono</b>
	Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64
	Liliana González (Experto Técnico)	310 325 85 78
	Luz Adriana Lopez	300 125 89 47
	Willian Romero (observador)	315 200 88 69
	Luz Angelica Galeano	304 503 27 14

<b>Hora</b>	<b>ACTIVIDADES</b>
<b>8:00 – 8:20 am</b>	<b>REUNIÓN DE APERTURA</b> Comunicación de objetivos y alcance de la auditoría.
<b>8:20-9:40</b>	<b>VISITA DE CAMPO</b> Recorrido de instalaciones de proceso incluyendo recepción de materias primas, almacenamiento, producción, empaque, almacenamiento de producto terminado de acuerdo al diagrama de flujo establecido en la Empresa.

<p><b>9:40 – 10:00</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>RECESO</b></p>
<p><b>10:00-11:00</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTION</b></p> <p>Realizar una trazabilidad simulando un evento de No Conformidad en prodcuto terminado, desde la materia prima empleada hasta el prodcuto terminado.</p> <p>Revisar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros de trazabilidad (a qué lote pertenece, la línea de producción en que fue realizada, la fecha y hora de su producción etc)</li> <li>• Análisis documental (manual de producción) (Diagramas de flujo de cada una de las etapas del proceso)</li> <li>• Programas Prerequisito tales como: Programas de trazabilidad</li> <li>• Programas Prerequisito operacionales</li> <li>• Planes HACCP</li> <li>• Formatos: Recepcion de materia prima y empaques, formato de procesos de elaboración( registrando tiempos, temperaturas,lotes, fechas de vencimiento) formato de productos terminados, empaque, formato de despacho de producto terminado.</li> </ul>
<p><b>11:00-11:30</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PREPARACION DE INFORME</b></p> <p>Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de la misma.</p> <p>Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre</p>

**11:30-12:00**

**am**

**REUNIÓN DE CIERRE**

Presentar los hallazgos y conclusiones.


Acordar el intervalo de tiempo para que el auditado presente un plan de acciones correctivas y preventivas

**TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 4 HORAS**

**TABLA 1: DOCUMENTOS REQUERIDOS OBLIGATORIOS PARA AUDITORIA**

<b>CRITERIOS</b>	<b>DOCUMENTOS RELACIONADOS *</b>
Información dicumentada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programas de trazabilidad Con sus respectivos formatos</li> <li>• Resultados de análisis a materias Primas y materiales de Empaque</li> <li>• Certificado de análisis de Proveedor de MP y ME</li> <li>• Lotes de MP y ME empleados en la elaboración del producto</li> <li>• Registros de inspección y análisis a producto terminado</li> </ul>

**HALLAZGO:** Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 5 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM


	<b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b>	<b>Código</b>	SIG-PL-005
		<b>Versión</b>	01
		<b>Elaboración</b>	15-05-2019
<b>Proceso auditado</b>	Producción	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
	Plan HACCP Manual buenas prácticas de manufactura	12/04/2019	08 -12 am
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	Verificar si los PCC identificados en el plan HACCP fueron elaborado con base científica.  Verificar la efectividad y/o controles implementados para los diferentes PCC		
<b>Alcance de La Auditoría</b>	Aplica a la línea de producción de masas congeladas para panificación de la empresa Productos alimenticios San Simeón		
<b>Criterio de la auditoría:</b>	ISO 22000:2018  Capítulos  9.2 Auditorías internas  8.5.4 Plan de control de peligros		

<b>Nombre(s)</b>  <b>Responsable(s)</b>  <b>de recibir y</b>  <b>soportar</b>  <b>auditoria</b>	Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión)  Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)	
	<b>Equipo Auditor</b>	<b>Teléfono</b>
	Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64
	Liliana González (Experto Técnico)	310 325 85 78
	Luz Adriana Lopez	300 125 89 47
	Willian Romero (Observador)	315 200 88 69
	Angelica Galeano	312 368 68 48
<b>Hora</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	
<b>8:00 – 8:30</b>  <b>am</b>	<b>REUNIÓN DE APERTURA</b>  Comunicación de objetivos, horarios de la auditoria, presentación del grupo de auditores y alcance de la auditoría.	
<b>8:30-10:30 am</b>	<b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN- DESARROLLO DE LA AUDITORIA</b>  Es este espacio se da inicio a indagar y solicitud de:  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Solicitud del plan Haccp</b> (dado que se evidencia debilidad en la determinación de los PCC),</li> </ol>	

- 1.a El plan HACCP, se revisará teniendo en cuenta el **diagrama de flujo** para revisar cada etapa en el análisis de peligros.
- 1.b **Indagar:** ¿Cómo se determinó cada uno de los peligros, el riesgo y las medidas de control?
- 1.c Para determinar el impacto de cada uno de los peligros, **indagar:** ¿Se utilizó alguna herramienta?
- 1.d **Indagar** ¿Cada uno de los peligros está analizado y cuenta con medidas de control? ¿Cuáles?
2. **Indagar** ¿El personal que integra el equipo HACCP cuenta con experticia y/o competencia para la elaboración, implementación y verificación del sistema HACCP?
3. **Indagar** ¿Las acciones correctivas determinadas tienen respaldo técnico o soporte histórico de la planta de proceso de masas congeladas?
4. **Solicitar** el manual de BPM e **indagar:** ¿las medidas de control o preventivas, están documentadas en el programa de BPM o en otros?
5. **Indagar.** El monitoreo y la verificación de cada uno de PCC, ¿Están determinados en un Cómo, Qué, Quién, Cuándo, y cada una cuenta con acciones que eviten su ocurrencia?

	<p>6. Se informa la necesidad de revisar in situ cada uno de los controles de los PCC con el objetivo de verificarlos. Además, hacer <u>entrevistas con</u> el personal del proceso y el equipo HACCP</p> <p>7. Finalmente se <b>crusa la información</b> recibida: indagada, documental y verificada in situ.</p>
<p><b>10:30 – 11:00</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>RECESO</b></p>
<p><b>11:00-11:30</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN DE INFORME</b></p>
<p><b>11:30-12:00</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>REUNIÓN DE CIERRE</b></p> <p>En este espacio se informan las fortalezas encontradas durante la auditoría, que pueden ser (del proceso, del personal, de la parte documental, etc)</p> <p>Se dan a conocer los hallazgos encontrados.</p> <p>Se pueden emitir algunas recomendaciones o sugerencias (si se desea).</p>
<p><b>TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 4 HORAS</b></p>	

**HALLAZGO:** El equipo HACCP no tiene representación del área de mantenimiento.

	<p align="center"><b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b></p>	<b>Código</b>	SIG-PL-005
		<b>Versión</b>	01
		<b>Elaboración</b>	15-05-2019
<b>Proceso auditado</b>	EQUIPO HACCP	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
		10 /06/2019	08 -12 am
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	Verificar que el equipo HACCP se encuentre completo, con el representante del área de mantenimiento.		
<b>Alcance de La Auditoría</b>	Aplica a la actividad de conformación del equipo HACCP donde se contemplan las necesidades de formar un equipo multidisciplinario competente.		
<b>Criterio de la auditoria:</b>	ISO 9001:2015, 7.2 Competencia., a) Determinar la competencia necesaria de las personas que realizan, bajo su control, un trabajo que afecta al desempeño y eficacia del sistema de gestión de la calidad;		
<b>Nombre(s) Responsable(s) de recibir y</b>	Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión) Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)		

<b>soportar auditoria</b>	
<b>Equipo Auditor</b>	<b>Teléfono</b>
Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64
Liliana González (experto Técnico)	310 325 85 78
Luz Adriana Lopez	300 125 89 47
Willian Romero	315 200 88 69
Luz Angelica Galeano (Observador)	304 503 27 14

Hora	ACTIVIDADES
<b>8:00 – 8:20 am</b>	<b>REUNIÓN DE APERTURA</b>  Comunicación de objetivos y alcance de la auditoría.
<b>8:20-9:40</b>	<b>VISITA DE CAMPO</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se realiza recorrido por la planta para identificar posibles riesgos que dependan del area de mantenimiento( instalaciones, maquinaria y equipos).</li> <li>2. Consulta con el personal operativo la frecuencia de los mantenimientos (cuando se hicieron? quién los hizo? Quien realizó la verificación que los equipos e infraestructura estuvieran en optimas condiciones para continuar con el proceso?</li> <li>3. Verificación del cumplimiento de sus actividades, el empoderamiento respecto a la aplicación y verificación del programa de</li> </ol>


	<p>mantenimiento, evidenciándose en las optimas condiciones de la planta y el correcto funcionamiento de los equipos.</p> <p>4. Se realiza observacion documental, acta de reunion del equipo HACCP donde se evidencie la selección de la persona del area de mantenimiento.</p> <p>5. Validacion de su hoja de vida para constatar su idoneidad para pertenecer al equipo.</p>
<p><b>9:40 – 10:00</b> <b>am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>RECESO</b></p>
<p><b>10:00-11:00</b> <b>am</b></p>	<p><b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN</b></p> <p>Indagar sobre los criterios tenidos en cuenta para la conformación del equipo HACCP.</p> <p>Solicitar el programa de mantenimiento, fichas tecnicas de equipos,hojas de vida de equipos, cronogramas de mantenimientos preventivos, soportes de mantenimietos preventivos y correctivos, avalados por el representante del equipo HACCP</p> <p>Programa de calibración (soportes de calibracion de basculas, soporte de calibracion de termometros, higrometros)</p> <p>Formatos :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificación de condiciones de equipos.</li> <li>• Calibración de higrometros</li> <li>• Calibración termometros</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibración basculas</li> <li>• Hermeticidad de instalaciones.</li> </ul>
<p><b>11:00-11:30</b></p> <p><b>am</b></p>	<p align="center"><b>PREPARACION DE INFORME</b></p> <p>Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de la misma.</p> <p>Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre</p>
<p><b>11:30-12:00</b></p> <p><b>am</b></p>	<p align="center"><b>REUNIÓN DE CIERRE</b></p> <p>Presentar los hallazgos y conclusiones.</p> <p>Acordar el intervalo de tiempo para que el auditado presente un plan de acciones correctivas y preventivas</p>
<p><b>TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 4 HORAS</b></p>	

**TABLA 1: DOCUMENTOS REQUERIDOS OBLIGATORIOS PARA AUDITORIA**

<b>CRITERIOS</b>	<b>DOCUMENTOS RELACIONADOS *</b>
Producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programas de mantenimiento</li> <li>• Hojas de vida de equipos</li> <li>• Programa de calibración</li> <li>• Formatos de calibracion</li> </ul>

**HALLAZGO:** En el departamento de producción se evidenció que no hay funciones definidas para el Jefe de control de calidad y Jefe de producción

	<p align="center"><b>PLAN DE AUDITORIA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SIMEÓN</b></p>	<b>Codigo</b>	SIG-PL-005
		<b>Versión</b>	01
		<b>Elaboración</b>	15-05-2019
<b>Proceso auditado</b>	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
		20/07/2019	08 -12 am
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	Evaluar el nivel de conocimiento de las funciones para los jefes de control de calidad y producción		
<b>Alcance de La Auditoría</b>	Aplica a la línea de producción, almacenamiento, Distribución y comercialización, de masas congeladas para panificación de la empresa Productos alimenticios San Simeón		
<b>Criterio de la auditoria:</b>	Normatividad aplicable al proceso (Resolución 2674/13), Requisitos legales y documentación actual de Productos Alimenticios San Simeón  Referencias de buenas prácticas que avalen el cumplimiento de los requisitos del Plan HACCP, Cumplimiento de BPM.		

	<p>ISO 9001:2015 (4.4) Sistema de gestión de la calidad y sus procesos, 4.4.1 e) asignar las responsabilidades y autoridades para estos procesos)</p> <p>ISO 22000:2018, Numeral 5.3 Funciones de la organización, responsabilidades y autoridades</p>												
<p><b>Nombre(s)</b></p> <p><b>Responsable(s)</b></p> <p><b>de recibir y soportar auditoria</b></p>	<p>Julián Mancipe (Coordinador de Sistema de Gestión)</p> <p>Claudia Gómez (Asistente Sistema de gestión)</p>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Equipo Auditor</th> <th style="width: 40%;">Teléfono</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Adriana Chacón (Líder)</td> <td>312 825 55 64</td> </tr> <tr> <td>Liliana González (Experto Técnico)</td> <td>310 325 85 78</td> </tr> <tr> <td>Luz Adriana Lopez</td> <td>300 125 89 47</td> </tr> <tr> <td>Willian Romero (Observador)</td> <td>315 200 88 69</td> </tr> <tr> <td>Angélica Galeano</td> <td>311 271 44 06</td> </tr> </tbody> </table>		Equipo Auditor	Teléfono	Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64	Liliana González (Experto Técnico)	310 325 85 78	Luz Adriana Lopez	300 125 89 47	Willian Romero (Observador)	315 200 88 69	Angélica Galeano	311 271 44 06
Equipo Auditor	Teléfono												
Adriana Chacón (Líder)	312 825 55 64												
Liliana González (Experto Técnico)	310 325 85 78												
Luz Adriana Lopez	300 125 89 47												
Willian Romero (Observador)	315 200 88 69												
Angélica Galeano	311 271 44 06												

Hora	ACTIVIDADES
<p><b>8:00 – 8:20</b></p> <p><b>am</b></p>	<p><b>REUNIÓN DE APERTURA</b></p> <p>Comunicación de objetivos y alcance de la auditoría.</p>
	<p><b>REVISIÓN DE SISTEMA DE GESTION</b></p>


<p><b>8:20-9:00 am</b></p>	<p>Análisis documental (Manuales de funciones actualizados)-(Caracterización de procesos definiendo roles responsables)</p> <p>Soportes de gestión</p> <p>Programas Prerequisito tales como: Programas y planes de Capacitación</p> <p>Programas Prerequisito operacionales</p> <p>Planes HACCP</p>
<p><b>9:00-10:00 am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ENTREVISTAS</b></p> <p>Realizar entrevista a los jefes de calidad y producción, indagando sobre el conocimiento que tienen de las funciones y responsabilidades asignadas.</p> <p>Evaluar el compromiso que tiene cada uno de ellos con el Sistema de Gestión</p>
<p><b>10:00-10:30 am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN DE INFORME</b></p> <p>Revisar los hallazgos de la auditoría y otra información apropiada frente a los objetivos de la misma.</p> <p>Acordar las conclusiones teniendo en cuenta la incertidumbre</p>
<p><b>10:30-11:00 am</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>REUNIÓN DE CIERRE</b></p> <p>Presentar los hallazgos y conclusiones.</p> <p>Acordar el intervalo de tiempo para que el auditado presente un plan de acciones correctivas y preventivas</p>
<p><b>TIEMPO DE LA AUDITORÍA: 3 HORAS</b></p>	

**TABLA 1: DOCUMENTOS REQUERIDOS OBLIGATORIOS PARA AUDITORIA**

<b>CRITERIOS</b>	<b>DOCUMENTOS RELACIONADOS *</b>
Personal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manual de Perfil de cargos</li><li>• Manuales de funciones actualizados</li><li>• Mapa de Procesos</li></ul>



## CONCLUSIONES

- Se propone un plan de auditoría, que permita evaluar a través de la evidencia encontrada, puntos relevantes en la línea de producción de masas congeladas San Simeón.
  - A partir de la programación de auditoría en la industria de masas congeladas San Simeón, se diseña plan de auditoría para la evaluación de los diferentes hallazgos encontrados, teniendo claros los objetivos, el alcance y los criterios de la misma para su desarrollo, verificando in situ. tanto los procesos operacionales como los documentales que son los que soportan la acción correctiva tomada por los auditados.
  - Se proponen Planes de Auditoría individuales, para cada hallazgo evidenciado. Estos a su vez, brindaron información concreta y explícita, que pudiera orientar a la Compañía, acerca de que recomendaciones tener en cuenta, con el fin de mejorar día a día su Sistema de Gestión de Calidad, a través del seguimiento, que garantizará el cumplimiento de los estándares actuales requeridos y comprometidos con la mejora continua.
- 



## BIBLIOGRAFÍA

Escuela Europea de Excelencia . (25 de Julio de 2017). *¿Cuáles son los principios de la gestión de calidad?* Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2017/07/principios-de-gestion-de-la-calidad/>

Escuela Europea de Excelencia. (24 de Enero de 2017). *ISO 9001:2015 – El programa de auditoría y su funcionamiento.* Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2017/01/iso-90012015-programa-auditoria-funcionamiento/>

Escuela Europea de Excelencia. (17 de Abril de 2018). *Sistema de Gestión de Calidad, principales principios.* Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2018/04/sistema-de-gestion-de-calidad-principios/>

Gutierrez, M. (9 de Marzo de 2011). *Auditoria.* Obtenido de auditoria.over.blog: <http://auditoria.over-blog.com/article-auditoria-68941282.html>

"Holmes (geólogo británico) (1967) Auditoria principios y procedimiento.

Jomaa, T. (s.f.). *Edoc Auditoria Segun Autores.* Obtenido de educ.pub/auditoria-segun-autores: <https://edoc.pub/auditoria-segun-autores-pdf-free.html>

Mautz y Sharaf (1961:175) Tahani Jomaa. "La filosofía de la auditoria"

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). *Auditoría de las BPA/BPM Y del plan HACCP.* Obtenido de <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>




Ramiro Andrade Puga (Abogado-Auditor). (1998: 37). Auditoría.

El ILACIF (Tercera Edición, octubre 1981), (Manual Latinoamericano de Auditoría Profesional en el sector Público).

UNZUETA, E. (2011). ACTIVIDADES DE AUDITORÍA - Sistemas de Gestión de Calidad ISO9000. Recuperado de <https://sites.google.com/a/cetys.net/sistemas-de-gestion-de-calidad-iso9000/auditorias-internas/proceso-de-auditoria-interna>

Villaca, M. (22 de Febrero de 2015). *Diferencia entre Programa de auditoría y Plan de auditoría*. Obtenido de Portal Calidad: [http://www.portalcalidad.com/foros/2605-diferencia\\_entre\\_programa\\_auditoria\\_y\\_plan\\_auditoria](http://www.portalcalidad.com/foros/2605-diferencia_entre_programa_auditoria_y_plan_auditoria)



## 2. ANEXOS

### Anexo 1. Programa de Auditoría Interna del Gestión de Calidad

PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código: AUD-PG012								
										Versión: 1								
										Fecha: 25/02/2019								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA					ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA													
Realizar seguimiento al cumplimiento de los requisitos del Plan HACCP, en cada una de las áreas, verificando la implementación de las acciones de mejora y acciones correctivas generadas por las auditorías realizadas, de las no conformes de proceso, a través de entrevistar a los funcionarios que lideran las acciones de la campaña en su respectivo trabajo, así como la verificación visual en las zonas involucradas con el alcance para identificar las riesgos en la que permita la organización tomar de decisiones acertadas para mitigar los impactos en su proceso.					Aplica para toda la cadena de abastecimiento (logística, compra, Producción y distribución) de Productos Alimenticios San Simón.													
CRITERIOS DE AUDITORÍA					DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS										
Requirir la ley y documentación actual de Productor Alimenticio San Simón. Referencia de buenas prácticas que avalen el cumplimiento de los requisitos del Plan HACCP, Cumplimiento de BPM.					Plan HACCP, Programa de Requirir, resolución 2674 de 2013			Auditor competente, Documentación del Sistema de Gestión,										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por qué es prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría / Acción	Equipo Auditor / Responsables	Método de Auditoría: Indique cuál será el ítem que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado	
Se identifica que tienen programar escribir sobre limpieza y desinfección y capacitación; pero evidencia que no hay un cumplimiento a cabalidad de la establecida en el manual de BPM en cuanto a limpieza y hábitos higiénicos del personal.	Deficiencia en el cumplimiento en las programar de limpieza y desinfección y capacitación. Las programar de limpieza y desinfección en instalaciones están dirigidas a garantizar la calidad sanitaria de las productoras alimenticias que se procesan en esta empresa, a través de la implementación de procedimientos de limpieza y desinfección que permitan mantener la planta libre de focos de contaminación, así como prevenir riesgos que puedan afectar la salud del consumidor, dando cumplimiento a la Ley 3075 de 1997 y a la resolución 2674 de 2013. Se debe tener en cuenta que la capacitación a todo el personal involucrado en cada una de las programar debe ser constante y pertinente, fomentando de adecuada practicar higiénico que se vea garantizado la inocuidad de los alimentos. El ítem HACCP exige mantenimiento de requisitos de capacitación.	Certificar el control del polímero y evaluar la eficiencia de límites críticos establecidos mediante análisis microbiológicos a producto final, superficial y a personal manipular. Realizar seguimiento a las capacitaciones del personal, verificando su contenido, entendimiento (calificación) y su asistencia para así garantizar la implementación de las BPM Inspeccionar que requisitos establecidos el inspector de calidad para que se cumplan los requisitos y practicar higiénico que deban ser adaptados para poder trabajar que trabajan en la Planta de Panificación, evidenciando que las productoras que están elaborando no sufran ningún tipo de alteración	Inspector de Calidad / Inocuidad	Calidad / Producción	Manual de limpieza y desinfección. Formato de limpieza y Desinfección de instalaciones y equipo. Registrar de liberación microbiológica de Producto. Manual de capacitación. Programa de capacitación. Formato de programación Capacitación, evaluación y Formato de asistencia y capacitación.												Jefe de producción	
Se evidencia que existen POC identificadas pero se han identificado 5 POC la que hace complejo el seguimiento al plan HACCP no se encuentra debidamente reportada en las	La existencia de 5 POC, evidencia un fallo en el análisis de temas de decisión (POC o un POC). Es decir que el análisis de polímero en el área reportada en las programar. Se debe considerar que no todas las programar preventivas POC y el considerar el ordenamiento de prioridades de cada una de ellas. El análisis de polímero debe estar reportado en las programar.	Verificar si las POC identificadas en el plan HACCP fueran elaboradas con base científica Verificar la efectividad y si se controlan implementadas para las diferentes POC	Líder equipo HACCP	Equipo HACCP	El árbol de decisión. Diseño de tabla de riesgos. Formato de análisis de polímero, Diagrama de flujo del proceso.													Jefe de producción
Se evidencia que se llevan a cabo cambios que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción para poder de la materia prima hasta el producto terminado pero no se encuentra debidamente formulada	Un buen sistema de trazabilidad facilita a la empresa para establecer las condiciones en las que fue procesada el lote, incluyendo las características de la materia prima. Se debe garantizar el mecanismo adecuado y cambiable para la trazabilidad en relación con la que se encuentra en las actividades realizadas en la operación misma (Inzitu).	Identificar mediante un simulacro de trazabilidad, cuánto tiempo toma identificar que lote se envió un lote específico del producto (un parámetro adelante) e identificar la fuente y el código de lote de cada lote para utilizar en el lote de producción (un parámetro atrás). Realizar visita a proveedor, verificar de fichas técnicas y conceptos técnicos favorables, omitir par INVIMA a SECRETARÍA DE SALUD.	Coordinador Calidad	Producción, Calidad, Departamento de compra y departamento Comercial	Programa de trazabilidad y control de proveedor. Orden de compra Materia prima e insumos. Formato de recepción de materia prima. Formato de recepción de materia prima producción. Formato control trazabilidad proceso. (Control Humedad y Temperatura). Formato control Empaque. Formato pedido y distribución producto terminado. Formato recepción de producto en conformar a evaluación.													Jefe de producción y Jefe de calidad
Se evidencia que no existen adecuados requisitos que reporten el cumplimiento de las programar de limpieza y desinfección, según el programa respectivo	La trazabilidad y claridad en los requisitos de las labores y actividades de limpieza y desinfección que aplica en instalaciones, equipo y área en general, donde se procesan alimentos, resulta de gran importancia en la que respecta al cumplimiento de las BPM. Al evidenciar que dichos requisitos no muestran la calidad de las actividades a que hacen detalladas, se deben reestructurar, por ejemplo aplicando POE y POES.	Verificar el correcto diligenciamiento de los requisitos dando de muestra la aplicación efectiva de los distintos medidas que se hayan tomadas.	Inspector de Calidad / Inocuidad	Calidad / Producción	Programa de LyD. Verificación de POES Formato de limpieza y Desinfección de áreas y equipo													Jefe de producción y Jefe de calidad
En el departamento de producción evidencia que no hay funciones definidas para el Jefe de control de calidad y Jefe de producción	Se evidencia crítica que estar jefe no tienen funciones claras en la que respecta a HACCP. Todas las áreas deben conocer sus funciones claramente, las cuales deben estar documentadas y ser fáciles de consultar, al no tener definidas sus funciones y responsabilidades del cargo, no hacen las cosas bien por desconocimiento. ISO 9001:2015 5.3 Roles, responsabilidades y	Evaluar el nivel de conocimiento de los funcionarios para las jefes de control de calidad producción.	Coordinador de recursos Humanos	Producción, Calidad	Análisis documental (Manual de funciones actualizado) - (Caracterización de procesos definidos de las responsabilidades)													Jefe de producción y Jefe de calidad
El equipo HACCP no tiene representación del área de mantenimiento.	El Equipo HACCP debe ser multidisciplinaria, constituida con un representante de las áreas de la empresa para así controlar todas las etapas.	Evaluar el nivel de conocimiento del equipo HACCP para tomar de mantenimiento, con el fin de evidenciar la necesidad de incorporar un representante del área de Mantenimiento.	Director y Jefe de Producción.	Producción, Calidad	Evaluación de conocimiento sobre el proceso													Jefe de mantenimiento

