

**DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y DEL
AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO**

Plan de auditoria para el programa de auditoría interna de la compañía lácteos Altagracia, línea de
producción del queso prensado

PRESENTADO POR:

Fabio Ricardo López Mendoza
Yeimy Paola Calderón Preciado
Carolina González Rodríguez
Catalina Garzón Benítez

CLEMENCIA ALAVA VITERI
Directora de curso

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA – UNAD
ESCUELA DE CIENCIA BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
BOGOTÁ - DICIEMBRE 2019**

NOTA ACLARATORIA:

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad. Fue tomada con el fin de desarrollar las actividades del 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 sobre el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCION	4
2.	OBJETIVOS	5
	2.1 Objetivo General	5
	2.2 Objetivos Especificos	5
3.	MARCO TEORICO	6
	3.1. Sistema de gestión de la calidad HACCP	6
	3.1.1 Aplicación del sistema HACCP	6
	3.1.2 Finalidad del sistema HACCP	7
4.	CONTENIDO	8
	4.1 Hallazgo 1	8
	4.2 Hallazgo 2	9
	4.3 Hallazgo 3	10
	4.4 Hallazgo 4	11
	4.5 Hallazgo 5	13
	4.6 Hallazgo 6	14
	4.7 Hallazgo 7	15
5.	CONCLUSIONES	166
6.	REFERENCIA	177

1. INTRODUCCION

“La auditoría es tan antigua como la humanidad y tiene su origen en la práctica de la contabilidad, teniendo en cuenta el acelerado proceso evolutivo del mundo y que en el común de las personas existe una gran distorsión sobre el origen, evolución y conceptualización de la Auditoría, ya que el ejercicio de la misma en Colombia se ha ceñido al modelo basado en leyes (Matlock, 2000) por lo cual se hace necesario explorar su origen y concepto” (Florián Caro, C. (2016)).

En la industria alimentaria se ha observado la necesidad de poder controlar procesos de producción desde el sector primario (agricultura, ganadería, pesca..), hasta el sector terciario donde se observa la parte comercial y de servicios garantizando la seguridad alimentaria; Al transcurso de los años han evolucionado las organizaciones impulsando nuevos avances tecnológicos y la globalización de mercados, lo que ha conllevado al incremento en volumen operacionales; Gracias a la norma ISO 19011 de 2018 se ha establecido una serie de directrices para auditorías de sistemas de gestión, donde se controla por medio de programas de auditoría con procesos sistemáticos, independientes y documentados obteniendo evidencias objetivas y evaluativas para determinar en qué medida se cumplen los criterios de auditoría, evitando así enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) y la optimización de los procesos que conllevan a la implementación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y puntos críticos de control), donde se relaciona la producción de productos inocuos con la prevención y control de diferentes tipos de peligros.

Es importante realizar un plan de auditoría donde se describen las actividades y detalles acordados que se van a realizar, teniendo así un plan de acción para guiar y controlar cualquier tipo de proceso, obteniendo evidencias consecuentes y ordenadas para el responsable quien es el auditor.

Lácteos Altagracia, viene trabajando persistentemente en el perfeccionamiento del sistema de gestión que ha implementado para el cual ha tomado tres ejes fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015. Para ello, ha realizado auditorías las cuales se han soportado en el diseño de programas de auditoría previas acciones de verificación del sistema de gestión. En esta oportunidad, se propone un plan de auditoría con el fin de que el resultado final sea minucioso y los resultados obtenidos sean un insumo importante en la mejora continua de los procesos implementados en Lácteos Altagracia. (Unad, Guía evaluación final)

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar el plan de auditoria del Sistema de Gestión de Calidad para la empresa lácteos Altagracia, para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa, basado en el plan HACCP.

2.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Establecer el objetivo en cada hallazgo con el alcance, los criterios normativos y los riesgos a minimizar.
- Instaurar de forma ordenada una lista de actividades puntuales a ejecutar en un tiempo establecido, solicitando un lugar de trabajo, indicando puntualmente quien realizará la auditoria y que área de la empresa será auditada con el listado de evidencias requeridas.
- Determinar un plan de auditoria que se puede ejecutar en una situación real, partiendo de una situación hipotética como es Lácteos Altagracia.

3. MARCO TEORICO

El sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) es un instrumento para la evaluación de los peligros y establece un sistema de control centrado en la prevención, este sistema ayuda a identificar peligros específicos y sus medidas de control con el fin de garantizar la inocuidad, en este caso para la línea producción de queso campesino prensado bajo en grasa de la empresa Lácteos Altagracia.

Este sistema es una filosofía enfocada en la eficiencia del proceso. (Páez, R.C) y su sistema funciona de acuerdo a los principios de higiene alimentaria del Codex Alimentarius entidad creada por la FAO y OMS en 1963, para desarrollar normas, reglamentos y textos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos que asegure la salud de los consumidores, unas prácticas de proceso claras y promueve todas las normas de una forma coordinada propuestas por entes gubernamentales y no gubernamentales. Partiendo de sus principios decretados:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).

PRINCIPIO 3: Establecer un límite o límites críticos.

PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

PRINCIPIO 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Una vez identificados y analizados los peligros se elaborará y aplicará el sistema HACCP, teniendo en cuenta la repercusión que genera las materias primas, los ingredientes, las BPM, el proceso, el uso final del producto, la categoría del consumidor y los controles epidemiológicos relativos a la inocuidad del producto.


La finalidad se basa en tener el control sobre un punto crítico en el proceso, en caso de no encontrar un punto crítico se debe de formular nuevamente la operación; de presentarse cambios en el producto, el proceso se debe de revisar nueva mente, el sistema debe de ser flexible teniendo en cuenta el carácter de cada operación. Conjuntamente se realizan las auditorias como el proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia objetiva y evaluarla para determinar en qué medida se cumplen los criterios establecidos. Zarfman, J. (2018). Cuenta con unos requisitos obligatorios entre ellos un auditor, un equipo de auditoria y si es necesario expertos técnicos de apoyo; cliente auditado. Se requiere un programa de auditoria en un tiempo determinado y con propósitos específicos siendo este un listado de actividades necesarias para planificar, organizar y llevar a cabo las auditorias (Unzueta, E. 2011).

Adicionalmente se cuenta con un plan de auditoria el cual tiene la descripción de las actividades y los arreglos Zarfman, J. (2018). En el se deben tener en cuenta los riesgos, los hallazgos, alcance, evidencia (*La evidencia de la auditoría puede ser cualitativa o cuantitativa (ISO 9000:2015)*), un manual de calidad donde se especifique el sistema de la organización, la evaluación o inspección, verificaciones, con base en pruebas, ensayos y demostraciones, la revisión de los documentos (ISO 9000:2015) y las conclusiones a partir del informe final.

A continuación, se presenta el plan de Auditoria para la línea de producción de queso campesino prensado bajo en grasa de lácteos Altagracia.

4. CONTENIDO

4.1 HALLAZGO 1

		LACTEOS ALTAGRACIA		FECHA 15/01/2020			
		PLAN DE AUDITORIA					
Proceso a Auditar		Instalación de lavamanos en diferentes áreas y calidad del agua potable.		Líder YEIMY CALDERÓN		Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez	
Objetivo		Verificar el abastecimiento de agua potable para las diferentes actividades y áreas de lavado y desinfección de manos.		Alcance		Garantizar el abastecimiento de agua potable y la disponibilidad de lavamanos accionados no manualmente en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos	
Hallazgo		Se tiene un programa de control de agua potable, se llevan registros diarios de control de pH y cloro residual para la toma de agua y para el único lavamanos que hay en el pasillo central de la zona de proceso que utilizan el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.		Criterios		Resolución 2674 de 2013 art. 6 núm. 3 y 6-3 Resolución 2115 del 2007 art. 4, y art.9 núm. 2	
				Riesgo		Contaminación cruzada por falta de disponibilidad de puntos de lavado y desinfección de manos.	
Recursos		Potenciómetro o peachimetro, test o equipos medidores de cloro, bases documentales y Tablet para registro.					
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1	Reunión de inicio de la auditoria.	Líder del equipo Recursos Humanos	Catalina Garzón B.	8:00 a.m.	9:00 a.m.	Acta de reunión inicial	Sala de reuniones
2.	Reconocimiento de las áreas.	Equipo HACCP	Catalina Garzón B. Ricardo López	9:00 a.m.	10:00 a.m.	Solicitud de flujos de las áreas	Planta de procesos, ingreso a todas las áreas.
3.	Solicitud Documental	Encargado de Archivo	Catalina Garzón B.	10:00 a.m.	10:30 a.m.	Solicitud documental registro toma pH y cloro residual diario	Sala de reuniones
4.	pruebas de cloro y pH	Líder del equipo	Ricardo López	10:00 am	10:30 am	Resultados	Planta de procesos, ingreso a todas las áreas.
5.	Análisis de resultado	Líder del equipo	Ricardo López	10:30 a.m.	11:30 a.m.	Informe	Sala de reuniones
4.	Propuesta de plano con lavamanos suficientes	Líder del equipo	Catalina Garzón B	10:30 a.m.	11:30 a.m.	Planos, acta de requerimiento	Sala de reuniones
5.	Reunión de cierre	Líder del equipo	Catalina Garzón B	11:30 a.m.	12:00 pm	Hallazgos y observaciones	Salsa de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.2 HALLAZGO 2



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 15/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Solicitar el programa y formatos asociados al programa de mantenimiento de equipos que tiene la compañía, se verifica el cumplimiento del cronograma de mantenimiento, en las hojas de vida de cada equipo. Se puede entrevistar a operarios y personal de mantenimiento referente a información de un equipo

Proceso a Auditar	Mantenimiento preventivo a equipos	Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez				
Objetivo	Verificar y garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos	Alcance	Minimizar las paradas imprevistas por falta o deficiente de mantenimiento de los equipos durante la operación de fabricación.				
Hallazgo	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones, Se debe garantizar la implementación de los registros del programa de mantenimiento estipulados.	Criterios	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 Art. 5 numeral c Fichas técnicas de equipos				
		Riesgo	Afectación de la calidad del producto por fallas repentinas en los equipos, perdidas de producto o materia prima				
Recursos	Humano, registro documental, fichas técnicas de equipos, soportes de mantenimientos, cámara para registro fotográfico y Tablet para registro						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión de inicio de la auditoria.	Líder de operaciones	Carolina Gonzalez	8:00 a.m.	9:00 a.m.	Acta de reunión inicial	Sala de reuniones
2.	Solicitud Documental Normativa de cada equipo.	Líder de operaciones	Carolina Gonzalez	9:00 a.m.	10:00 a.m.	Hoja de vida de equipos	Sala de Archivo
3.	Solicitud de manuales de funcionamiento de los equipos	Líder de operaciones	Carolina Gonzalez	10:00 a.m.	10:30 a.m.	Manuales	Sala de Archivo
4.	Entrevista de conocimiento de equipos	Operarios	Carolina Gonzalez	10:00 am	10:30 am	Registro de resultados	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
3.	Inspección del Estado de los equipos y las instalaciones	Líder de operaciones y operarios	Carolina Gonzalez	10:30 a.m.	11:30 a.m.	Información documental soportada con el estado real.	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
4.	Evaluación de resultados	Líder del equipo	Carolina Gonzalez	10:30 a.m.	11:30 a.m.	Formato de cumplimiento	Sala de reuniones
5.	Reunión de cierre	Líder del equipo	Carolina Gonzalez	11:30 a.m.	12:00 pm	Hallazgos y observaciones	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.3 HALLAZGO 3



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 15/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Evaluar el programa prerequisites para el cargo operativo del personal con relación al conocimiento teórico, la implementación y ejecución en la labor del sistema HACCP

Proceso a Auditar	Presencia de personal Profesional o Técnico completo en áreas de producción y control de calidad en alimentos de alto riesgo en Salud.		Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez			
Objetivo	Establecer la fiabilidad del equipo HACCP respecto a sus competencias, capacitación y adiestramiento		Alcance	Garantizar que el equipo líder del sistema establecido por la empresa, posea atributos de formación en seguridad alimentaria			
Hallazgo	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de quesos; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.		Criterios	Art. 24 Resol. 2674/2013 Art. 6 Decreto 60/2002			
			Riesgo	Negligencia operacional por falta de conocimiento del análisis de los puntos críticos de control			
Recursos	Análisis documental, Inspección, entrevista y confirmación.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión de apertura	Equipo HACCP	Ricardo López	1:00 p.m.	1:30 p.m.	Acta de apertura, lista de asistencia, plan de auditoria	Salón de comité
2.	Evaluar el programa prerequisite	Recursos Humanos Gerente	Ricardo López	1:30 p.m.	2:00 p.m.	Hojas de vida y perfil laboral, cursos HACCP	Oficina Archivo
3.	Evaluar "Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria"	Recursos Humanos	Ricardo López	2:00 p.m.	2:30 p.m.	Cronograma de capacitaciones	Oficina líder equipo HACCP
4.	Entrevista de conocimiento de equipos	Operarios	Carolina Gonzalez	2:00 p.m.	3:30 p.m.	Registro de resultados	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
5.	Recolección y verificación de la información	Líder Equipo HACCP	Ricardo López	3:00 p.m.	4:00 p.m.	Registros completos, correctos, consistentes y actualizados	Oficina líder equipo HACCP
6.	Reunión de cierre	Equipo HACCP	Ricardo López	4:00 p.m.	5:00 p.m.	Hallazgos y observaciones	Salón de comité
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.4 HALLAZGO 4



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 16/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Revisar capacitaciones de análisis identificación de PCC. Analizar los Diagramas de flujo e inspeccionar y entrevistar al personal de línea de producción de queso.

Proceso a Auditar	Identificación de los PCC	Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez				
Objetivo	Enumerar e identificar los puntos críticos asociados a las diferentes etapas de producción	Alcance	Usar la herramienta de aplicar las medidas preventivas como método para garantizar la inocuidad de los quesos y minimizar el riesgo de la empresa.				
Hallazgo	El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para los puntos críticos de control.	Criterios	Decreto 60 /2002 art. 4 Resolución 4506/2013 art. 4 Decreto 616 del 2006 art.6 y 25				
		Riesgo	Físicos, químicos y biológicos que pueden presentarse en el queso y afectar la inocuidad, la salud de consumidores, exposición a sanciones pecuniarias por entidades de control y vigilancia y patrimonio de la empresa				
Recursos	Análisis documental, Inspección, confirmación, entrevistas y Tablet para registro.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1	Reunión de apertura	Equipo HACCP	José Urrego	08:00 am	08:30 am	Objetivos, horarios y alcance	Sala de reuniones
2	Verificación de temperatura interna de PT y ambiente de cuarto de almacenamiento con registros históricos	Personal de empaque	Ricardo López	08: 40 am	9:55 a.m.	Identificar a que temperatura se encuentra el PT en el momento del empaque	Área de empaque
3	Acompañamiento e inspección de pruebas realizadas recibo de leche entera. (plataforma)	Equipo Líder	Ricardo López	09:00a.m.	10:30 a.m.	Registros de control de proceso	Área recibo materia prima
4	Verificación de Temperatura operación de Pasteurización	Personal operativo	Ricardo López	10:30 a.m.	12.00 p.m.	Cuantitativa de ser 72-85°C de Pasteurización	Área de proceso de Pasteurización
5	Almuerzo	N/A	N/A	12:00p.m.	13:00 pm.	N/A	N/A
6	Inspección de limpieza, (techos, paredes, sifones, manejo de residuos sólidos y líquidos), uniformes, lienzos,	Equipo líder	Ricardo López	13:10	14:45	Dependiendo del estado de estos inertes, puede afectar al producto	Todas las áreas

	desinfección de equipos						
7	Generación de hallazgos	Equipo HACCP	Ricardo López	15:00	15:00	Recopilación de información	Sala de Reuniones
8	Reunión de cierre	Equipo HACCP	José Urrego	15:00	16:30	Análisis y exposición de los hallazgos	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.5 HALLAZGO 5



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 16/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Se realizará una evaluación visual de los procesos para garantizar con el cumplimiento de los documentos que tienen establecidos, se determinara un listado de tablas que faltan y se dará un plazo límite para realizarlas.

Proceso a Auditar	Trazabilidad de la línea de producción		Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez			
Objetivo	Garantizar la aplicación del proceso y por ende del análisis de peligros en la línea de producción.		Alcance	Mejoras y correcciones en la trazabilidad de producción, acatando peligros para evitarlos, Prevenir.			
Hallazgo	Se evidencia que no se está cumpliendo con el análisis de peligros, lo que no nos determina una fuente posible de contaminación y la influencia en el proceso y sus peligros.		Criterios	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002			
			Riesgo	Manipulación de documentos, Negligencia operacional. Diligenciamiento de formatos de seguridad sin honestidad y verificación.			
Recursos	Análisis documental e inspección visual de la aplicación de procedimientos, según el manual establecido por la empresa, cámara fotográfica y Tablet para registro.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión apertura	Jefe de producción	Yeimy Calderón	7:00 am	7:30 am	Lista de asistencia Presentación de plan	Sala de reuniones
2.	Inspección de documentos	Jefe de producción	Carolina Gonzalez	07:30 am	09:00 am	Manual de procedimiento y	Sala de reuniones
3.	Inspección de documentos	Jefe de producción	Carolina Gonzalez	9:00 am	10:00 am	Diligenciamiento de formatos de producción diarios	Sala de reuniones
4.	Inspección visual de producción	Operarios	Carolina Gonzalez	10:00pm	12:00 pm	Evidencia de procedimientos	Planta de procesos, ingreso a todas las áreas posibles.
5.	Entrevista de conocimiento	Operarios	Carolina Gonzalez	10:00pm	12:00 pm	Registro de resultados	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
6.	Almuerzo	N/A	N/A	12:00 pm	1:00pm	N/A	N/A
7.	Evaluación de resultados	Jefe de producción	Carolina Gonzalez Yeimy Calderón	1:00pm	1:30pm	Acta e informe	Sala de reuniones
8.	Reunión de cierre		Yeimy Calderón	1:30 pm	2:00 pm	Hallazgos, observaciones y correcciones	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.6 HALLAZGO 6



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 16/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Se realizará una revisión documental y entrevistas a los empleados que evidencien sus conocimientos y falencias para establecer un cronograma de capacitaciones internas.

Proceso a Auditar	Plan de capacitaciones HACCP	Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez				
Objetivo	Dar cumplimiento con el plan de capacitaciones	Alcance	Fomentar los aspectos educativos que debe brindar la empresa				
Hallazgo	Se evidencia que la empresa solo se reúne cuando se define una acción correctiva que hay que tomar. No cuentan con un cronograma de capacitación previo.	Criterios	Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002				
		Riesgo	Que las capacitaciones se mezclen con reuniones laborales y no se cumple el objetivo de estas.				
Recursos	Análisis documental, formatos de evaluaciones y Tablet para registro.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1.	Reunión apertura	Recursos Humanos, Ingeniero.	Yeimy Calderón	2:30 pm	3:00 pm	Lista de asistencia Presentación de plan	Sala de reuniones
2.	Inspección de documentos	Recursos humanos	Carolina Gonzalez	03:00 pm	04:00 pm	Cronograma de capacitaciones	Sala de reuniones
3.	Inspección de documentos	Recursos humanos	Carolina Gonzalez	04:00 pm	04:30 pm	Evaluaciones y listas de asistencia	Sala de reuniones
4.	Entrevista de conocimiento	Operarios	Carolina Gonzalez	4:30pm	5:00 pm	Registro de resultados	Planta de procesos, inspección a todas las áreas.
7.	Evaluación de resultados	Jefe de producción	Carolina Gonzalez Yeimy Calderón	1:00pm	1:30pm	Acta e informe	Sala de reuniones
8.	Presentación de observaciones e incumplimiento con un cronograma de capacitaciones	Jefe de producción Recursos Humanos	Carolina Gonzalez Yeimy Calderón	1:30pm	2:00pm	Según como indica la norma y requiera el HACCP interno	Sala de reuniones
8.	Reunión de cierre		Yeimy Calderón	2:00 pm	2:30 pm	Hallazgos, observaciones y correcciones	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

4.7 HALLAZGO 7



LACTEOS ALTAGRACIA

FECHA 16/01/2020

PLAN DE AUDITORIA

Descripción: Verificar la existencia de su plan HACCP, corroborar información documentada, realizar correcciones y establecer los parámetros para diseñar un nuevo plan HACCP de ser necesario.

Proceso a Auditar	Análisis de los PCC con relación al plan HACCP.	Líder YEIMY CALDERÓN	Equipo Auditor Ricardo López Carolina Gonzalez				
Objetivo	Establecer los puntos críticos para garantizar la inocuidad del producto terminado, en todas las etapas del proceso	Alcance	Evitar la exposición de peligros potenciales tanto del producto, la empresa, los clientes y el personal manipulador.				
Hallazgo	Se evidenció que existen demasiados PCC, lo que llevaría a realizar una nueva identificación y verificación de identificación de estos puntos o son límites de peligro, ya que no es claro y no están soportados en las BPM. (STD, 2019)(STD, Global STD, 2019)	Criterios	Decreto 60 /2002 art. 6 núm., 5 y 6				
		Riesgo	Mal aplicación del plan HACCP				
Recursos	Análisis documental, Inspección y Tablet para registro.						
No	Actividad	Auditado	Auditor	Hora Inicio	Hora Final	Evidencia	Lugar
1	Reunión de apertura	Operarios-director de producción-	Yeimy Calderón	03:00 p.m.	04:00 p.m.	Acta, presentación del plan de auditoria Formato de asistencia	Sala de Reuniones
2	Revisar los puntos críticos de control establecidos	Equipo HACCP	Carolina Gonzalez	04:30 p.m.	5:00 p.m.	Plan HACCP y soportes de aplicación	Sala de reuniones
3	Establecer la diferencia entre, peligro, punto crítico y límite de control.	Director de producción Equipo HACCP y Operarios.	Carolina Gonzalez	05:30	05:30	Diagrama de flujo de producción	Sala de reuniones
4.	Evaluación de resultados	Directos de producción	Carolina Gonzalez Yeimy Calderón	5:30pm	6.00pm	Acta e informe	Sala de reuniones
5.	Reunión de cierre	Operarios-director de producción-	Yeimy Calderón	6:00 pm	6:30 pm	Hallazgos, observaciones y correcciones	Sala de reuniones
FIRMA DEL AUDITADO				FIRMA DEL AUDITOR			

5. CONCLUSIONES

Durante el diseño del Plan de auditoria se hace necesario el uso de palabras técnicas, aplicación de la norma en situaciones reales, es tomar los conocimientos adquiridos y llevarlos a una situación planteada como será en la vida laboral.

Ser profesional incluye tener la capacidad de analizar más allá de la teoría y formular actividades que sean detalladas, viables y que permitan reducir los riesgos de cada hallazgo y encaminar la empresa a la corrección y mejora.

Ser auditor requiere un amplio conocimiento normativo y en los productos de cada empresa, para ser objetivo y seguro a la hora de tomar una decisión y presentarles evidencias y hallazgos. El conocimiento da seguridad y a medida que se trabaja con el se genera la confianza en sí mismo para evaluar.

Durante la marcha se comprende porque un a profesional debe ser honesto, consecuente, critico, muy discreto pues tendrá en sus manos mucha información que debe saber manejar sin afectar su objetividad y su moral. Tenemos en nuestras manos la posibilidad de hacer de cada plan una mejora para las empresas y para el gran consumidor final.

6. REFERENCIA

Ballesteros, L. (2013). Control interno, Antecedentes. Blog Wordpress; Recuperado de: <https://ballesteroscontrolinterno.wordpress.com/2013/12/29/antecedentes/>

Matlock, S. (2000) The future of electronic commerce over the internet and its effect on market efficiency. Socio- Economic Policy risk control and audit theory

Florián Caro, C. (2016). La Auditoría, Origen y Evolución ¿Por qué en Colombia solo se conoce a través de leyes? (Universitario – Semillero de Investigación). Universidad Libre de Colombia. Recuperado de: <http://www.unilibre.edu.co/bogota/pdfs/2016/4sin/B20.pdf>

Unad, (2019) Guía evaluación final, Recuperado de: <file:///C:/Users/Carla/Downloads/Guia%20de%20actividades%20y%20r%C3%BAbrica%20de%20evaluacion%20-%20Fase%205%20-%20Evaluacion%20final.pdf>

Paez, R. C. (s.f.). Normas HACCP. Mar de Plata : Universidad Nacional de Mar de Plata. Recuperado de: file:///C:/Users/judau/OneDrive/Documentos/11_normas_haccp.pdf

Unzueta, E. (2011) Sistemas de gestión de calidad ISO 9000, términos y definiciones. Recuperado de: <https://sites.google.com/a/cetys.net/sistemas-de-gestion-de-calidad-iso9000/auditorias-internas/terminos-y-definiciones>

Zarfman, J. (2018) Norma ISO 19011:2018, Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/JoseSzarfman/norma-iso-19011-2018>

FAO (1981) Codex Alimentarius – Higiene de los alimentos – Textos básicos – Segunda edición, Recuperado de: <http://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>

ISO 9000: 2015. Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y Vocabulario. Capítulo 3, Términos y definiciones. Recuperado de: <https://www.iso.org/obp/ui/es/#iso:std:iso:9000:ed-4:v1:es>

UNAD, guía de actividades y rubrica de evaluación- fase 5, Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario grupo 219009, Formato word.

Tenjo, Y. (2007). DIAGNÓSTICO Y DISEÑO DEL SISTEMA DE CALIDAD HACCP APLICADO A LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE SOPAS, PULPAS, CARNES, ENSALADAS Y PASTAS PERTENECIENTES A LA INDUSTRIA DELICIAS, Universidad de la Salle, Proyecto como opción de grado. Recuperado de: <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/15617/T43.07%20T255d.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Organización panamericana de la salud, Capítulo 3, Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Extraído de: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

Ministerio de de Salud y Protección Social Colombia (2002), Decreto 60, 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 Colombia (2013), Resolución 2574, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

Ministerio de Salud y Protección Social Colombia (2006). Decreto 616, Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país

Ministerio de Salud y Protección Social Colombia (2013), Resolución 4506, Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.