

**Diseño de un plan de Auditoria para el Programa de Auditoría en el SGC de la Inocuidad  
basado en la norma ISO 22000: 2018 para productos alimenticios Magdalena.**

**Angela Fernanda Pérez Abril**

**Yuliana Gallo Alzate**

**Sandra Yaneth Castro Cruz**

**Ehyner Alberto Hernández Lemus**

**Yeison Leandro Osorio Amaya**

**Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente  
para el Sector Alimentario**

**Directora del curso**

**Clemencia Alava**

**Viteri**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD**

**Escuela De Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería**

**ECBTI Programa de Ingeniería De Alimentos**

**2020**

**Diseño de un plan de Auditoria para el Programa de Auditoría en el SGC de la Inocuidad basado en la norma ISO 22000: 2018 para productos alimenticios Magdalena.**

**Angela Fernanda Pérez Abril**

**Yuliana Gallo Alzate**

**Sandra Yaneth Castro Cruz**

**Ehyner Alberto Hernandez Lemus**

**Yeison Leandro Osorio Amaya**

**Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el Sector Alimentario**

**Trabajo para optar al título de ingeniero de alimentos**

**Directora del curso**

**Clemencia Alava Viteri**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD**

**Escuela De Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI**

**Programa de Ingeniería De Alimentos**

**2020**

**Aclaración:** La información utilizada para el presente trabajo no corresponde al contexto real por lo que su uso es exclusivo para el desarrollo de las actividades propuestas del diplomado. Para efectos de la evaluación final, corresponde al diseño de un Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la norma ISO 22000: 2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## Contenido

1.	INTRODUCCIÓN.....	7
2.	OBJETIVOS.....	8
2.1.	Objetivo General .....	8
2.2.	Objetivos Específicos.....	8
3.	Contenido.....	8
3.1.	Antecedentes teóricos.....	9
3.1.1.	Programa de auditoria .....	9
3.1.2.	Plan de auditoría.....	9
3.1.3.	Propósito del programa y plan de auditoria dentro de un SGC.....	10
4.	Plan de auditoria .....	12
4.1.	Descripción del contexto.....	12
4.2.	Plan de auditoria Productos Alimenticios Magdalana .....	12
4.2.1.	Plan de auditoría hallazgo 1 .....	14
4.2.2.	Plan de auditoría hallazgo 2 .....	17
4.2.3.	Plan de auditoría hallazgo 3 .....	20
4.2.4.	Plan de auditoría hallazgo 4 .....	23
4.2.5.	Plan de auditoría hallazgo 5 .....	26
4.2.6.	Plan de auditoría hallazgo 6 .....	29
4.2.7.	Plan de auditoría hallazgo 7 .....	32

4.2.8.	Plan de auditoría hallazgo 8.....	35
4.2.9.	Plan de auditoría hallazgo 9.....	39
5.	Conclusiones.....	43
6.	Referencias .....	44
7.	Anexos.....	46
7.1.	Anexo 1. Programa de auditoria al sistema de gestión ISO 22000:2018 Productos Alimenticios Magdalena .....	47
7.2.	Anexo 2. Lista de chequeo_ISO 22000.....	48

### **Listado de tablas**

Tabla 1. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 1 Productos Alimenticios Magdalana.....	14
Tabla 2. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 2 Productos Alimenticios Magdalana.....	17
Tabla 3. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 3 Productos Alimenticios Magdalana.....	20
Tabla 4. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 4 Productos Alimenticios Magdalana.....	23
Tabla 5. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 5 Productos Alimenticios Magdalana.....	26
Tabla 6. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 6 Productos Alimenticios Magdalana.....	29
Tabla 7. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 7 Productos Alimenticios Magdalana.....	32
Tabla 8. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 8 Productos Alimenticios Magdalana.....	35
Tabla 9. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 9 Productos Alimenticios Magdalana.....	39

## 1. INTRODUCCIÓN

La gran responsabilidad de las industrias de la cadena alimentaria en la actualidad, es garantizar la inocuidad de sus productos, por ello a parte de la normativa de obligatorio cumplimiento las industrias se acogen a estándares internacionales, como la ISO 22000 sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria; esta norma se basa en el cumplimiento de los programas prerequisites del sistema HACCP y en el control de los riesgos.

Ajustándose a la metodología del ciclo PHVA para la implementación, mantenimiento y mejora continua de la norma ISO 22000 en un sistema de gestión, es necesario establecer mecanismos de verificación y evaluación periódica, para determinar si la norma funciona de forma eficaz, con la ayuda de un programa de auditoria interno, como elemento aplicable de comprobación de su eficiencia (Ruiz, 2008). Los elementos que comprenden un programa de auditoria se rigen bajo una serie de directrices normativas que se encuentran en la norma ISO 19011: 2018, Programa con el cual se pueden evidenciar oportunidades de mejora y hallazgos que permite establece acciones de mejora (Lorena & Fernando, 2016).

Teniendo en cuenta lo anterior, se presenta un plan de auditoria para verificar la evaluación y corrección de los hallazgos relacionados a la norma ISO 22000, de una auditoria interna que realizo la empresa Magdalana, es su esfuerzo por implementar y mantener un sistema de gestión de seguridad alimentaria que le permita aumenta la confianza de sus consumidores y abrirse puertas en mercados internacionales.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo General

Diseñar un plan de auditoria interna teniendo como base los hallazgos encontrados en el sistema de gestión ISO22000: 2018 implementado en productos alimenticios Magdalena, mejorando así el proceso documental y operacional dentro del sistema de gestión y de auditoria.

### 2.2 Objetivos Específicos

Instaurar en fondo y forma la estructura que llevara el plan de auditoria interna tomando como referencia la norma ISO 19011:2018 para exponer las no conformidades anteriormente estudiadas en el programa de auditoria realizado a productos alimenticios Magdalena.

Establecer las actividades que se desarrollaran en el plan de auditoria conforme a los hallazgos del programa de auditoria en el sistema ISO 22000:2018, teniendo en cuenta información concerniente y conveniente para tomar acciones correctivas.

Caracterizar el programa de auditoria implementado en productos alimenticios Magdalena, a través del plan de auditoria, alcanzando resultados válidos para así fortalecer el sistema de gestión.

Aplicar los criterios de la normativa nacional aplicable Resolución 2674 de 2013 y Decreto 60 de 2002 como guía de aplicación de los principios básicos para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018.

### 3. Contenido

#### 3.1 Antecedentes teóricos

La planificación de la auditoría comprende el desarrollo de una estrategia global para su administración, al igual que el establecimiento de un enfoque apropiado sobre la naturaleza, oportunidad y alcance de los procedimientos de auditoría que deben aplicarse.

Planificar una auditoría es pertinente, pues busca que esta se realice de manera eficiente, es el momento donde el auditor discute los elementos del encargo con la dirección de la organización, sin comprometer su eficacia, teniendo en cuenta más a fondo las definiciones y sus respectivas diferencias entre programa y plan de auditoría la Norma ISO 19011:2018 define:

3.1.1 **Programa de auditoría.** Conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. Otros autores lo describen como los detalles que se acuerdan para establecer un conjunto de diferentes auditorías planificadas en un tiempo determinado y son dirigidas hacia un propósito en concreto. (Europea, 2015).

3.1.2 **Plan de auditoría.** Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría o antes de realizar la auditoría. (Europea, 2015).

Según (ACADEMY, 2020). la norma ISO 19011:2018, es un documento orientado para llevar a cabo un programa y plan de auditorías sobre sistemas de gestión en el sentido de planear: elementos como objetivo, responsabilidades, recursos, alcance; hacer: implementa programa de auditoría donde selecciona y determina métodos de auditoría, miembros del equipo auditor, líder auditor, gestionar resultados, gestionar y mantener registros de programa de auditoría y plan de auditoría.

### ***3.1.3 Propósito del programa y plan de auditoría dentro de un SGC***

Las auditorías internas son una parte integral de cualquier sistema de gestión. También depende que la planificación sea acorde en el estudio de conformidades, no conformidades y observaciones, para establecer acciones de mejora. La importancia de saber cómo preparar y ejecutar un Plan de Auditoría Interna de Calidad ayuda a las organizaciones a poder llevar a cabo diversos objetivos y tareas planificadas a través del Sistema de Gestión de calidad.

Un Plan de Auditoría es elaborado por el responsable o líder de la realización de las auditorías, dicha elaboración es consensuada de acuerdo con el auditado y establece una guía de los horarios y de las necesidades existentes de coordinación entre todas las partes que intervienen. (Europea, 2015). Esto trae unos beneficios importantes al sistema de gestión de la calidad.

como: Optimizar la integración de los sistemas de gestión, permitiendo una auditoría única de sus sistemas, optimizando costes, reduciendo la duplicación de esfuerzos y minimizando los impactos en las actividades de las áreas y procesos que están siendo auditados. (EUROPEA, Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de sistemas de gestión, 2018).

La herramienta del plan de auditoría, hace un acercamiento a la conjugación de actividades determinadas para prevenir de manera eficiente cualquier percance dado en la práctica de la auditoría, con base a esto para que la implementación del plan de auditoría sea concerniente a lo planeado y documentado, se deben tener fundamentos claros en todas sus bases, entendiendo como bases los pasos en que se puede realizar la auditoría y fundamentar su desarrollo consecuentemente para cumplir con las exigencias expuestas por dicha actividad Entendiendo que toda la planeación e implementación debe estar efectuada en las características fundamentales del sistema, abarcando sus principios y conceptos pertinentes que tienen lugar.

Por otro lado, como base en la planeación e implementación de la auditoría, la Norma

Internacional ISO 19011:2018 proporciona directrices orientadas al desarrollo de auditorías de los Sistemas de Gestión de Calidad, enfocado en:

Principios de conducta profesional y ética, que permita auditar con juicio de manera imparcial, así como emitir información veraz y exacta a cerca de resultados, hallazgos y conclusiones de la auditoría realizada. Principios de independencia en el cual el auditor debe ser objetivo y no puede pertenecer al proceso auditado, para evitar sesgarse en el desarrollo de la auditoria.

Principios basados en evidencias como método eficaz para la obtención de hallazgos y conclusiones verificables y fiables.

## **4. Plan de auditoria**

### **4.1 Descripción del contexto**

Con el fin de dar conocer el formato en el cual se elaborará el plan de auditoria de cada hallazgo del programa de auditoría interna para el sistema de gestión ISO 22000: 2018 (Anexo 1), de la empresa productos alimenticios Magdalena, compañía que en su compromiso con todas las partes interesadas, busca mejorar la calidad e inocuidad del producto masas congeladas antes de la fermentación , mediante la implementación de la norma ISO 22000:2018 , y los 7 principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, en esta línea de producción a la que se dedica la factoría.

Es importante señalar que el esquema de trabajo se desarrolla bajo los hallazgos encontrados en la lista de chequeo ISO 22000 (Anexo 2.) Para luego ser utilizado en nuestro programa de auditoria, teniendo en cuenta la pirámide de calidad.

### **4.2 Plan de auditoria Productos Alimenticios Magdalena**

Plan de auditoría hallazgo 1.

Plan de auditoría hallazgo 2.

Plan de auditoría hallazgo 3.

Plan de auditoría hallazgo 4.

Plan de auditoría hallazgo 5.

Plan de auditoría hallazgo 6.

Plan de auditoría hallazgo 7.

Plan de auditoría hallazgo 8.

Plan de auditoría hallazgo 9.

#### 4.2.1 Plan de auditoría hallazgo 1.

**Tabla 1.** Formato Plan de Auditoria Hallazgo 1 para Productos Alimenticios Magdalena

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
ETAPA A AUDITAR	Sistema de gestión de la calidad	Área	Aseguramiento de la Calidad	Líder del Proceso	Equipo de calidad, Gerente Administrativo	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Verificar in situ la adecuada documentación y divulgación de política de la inocuidad de los alimentos de la empresa a todas las áreas de la empresa	Alcance de la Auditoria	Política de la inocuidad de los alimentos, Registros documentales del sistema de gestión de la calidad, registros financieros.				Criterios de Auditoria  Capítulo 5: Liderazgo, Capitulo 7: Apoyo, Capítulo 8: Operaciones, Capitulo: 9 Evaluación del desempeño, ISO 22000:2018.	
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b> Falta de recursos o recursos disponibles inadecuados, por cantidad u/o conocimiento.								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES</b>
1	Reunión de apertura.	5/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Ayudas audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión al compromiso de la alta dirección.	5/01/2021	8:30 AM	9:00 AM	Oficina administrativa alta gerencia	Auditor líder y colaboradores	Computador. administrativo	Registro (firmas del compromiso)
3	Acceso documental al sistema de gestión de la calidad.	5/01/2021	9:00 AM	10:00 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Registros Documentación del SGC
	Receso	5/01/2021	10:00 AM	10:30 AM				
4	Verificación de información de la norma ISO 1 Capítulo 5, 5.2, 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de alimentos.	5/01/2021	10:30 AM	11:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad. Documento escrito de la política de inocuidad.	Registro de divulgación de la política de la inocuidad
5	Inspección programa de	5/01/2021	11:30 AM	12:30 PM	Oficina área de calidad..	Auditor líder Auditor	Registro en físico o digital	Registro de capacitación

	capacitación					colaborador		
	Almuerzo	5/01/2021	12:30 PM	2:00 PM				
6	Redacción de acciones de mejora, según información recolectada insitu.	5/01/2021	2:00 PM	4:00 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	5/01/2021	4:00 PM	4: 30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.

**OBSERVACIONES:**

FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno  
FECHA: dd/mm/aa

FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad,  
gerente administrativo  
FECHA: dd/mm/aa

#### 4.2.2 Plan de auditoría hallazgo 2.

**Tabla 2.** Formato Plan de Auditoria Hallazgo 2 para Productos Alimenticios Magdalena

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
ETAPA A AUDITAR	Sistema de gestión de la calidad	Área	Gerencia, Financiera	Líder del Proceso	Gerente administrativo, Líder financiera	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Verificar que la organización determina y proporción los recursos necesarios para el establecimiento, la ejecución, el mantenimiento, la actualización y la mejora continua del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	Alcance de la Auditoria	Plan de recursos financieros, análisis de prioridades financieras.		Criterios de Auditoria  Capítulo 5: Liderazgo, <b>5.1.C</b>  Capítulo 7: Soporte, <b>7.1</b>  ISO 22000:2018.			
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b>								

Duración de la auditoria: 5 horas aproximadamente.

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES.</b>
1	Reunión de apertura.	6/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Ayudas audiovisuales	Acta de apertura
2	Revisión al compromiso de la alta dirección.	6/01/2021	8:30 AM	9:00 AM	Oficina administrativa alta gerencia	Auditor líder y colaboradores	Computador. administrativo	Registro (firmas del compromiso)
3	Revisión plan de recursos financieros	6/01/2021	9:00 AM	9:30 AM	Oficina área de financiera	Auditor líder	Computador, registros y datos impresos.	Plan de recursos financieros
	Receso	6/01/2021	9:30 AM	10:00 AM				
4	Evaluación análisis de prioridad para asignación de recursos	6/01/2021	9:30 AM	10:30 AM	Oficina área de financiera	Auditor líder y colaboradores	Computador, Soportes y resultados análisis financiero de prioridades.	Evidencia documentada de análisis de las necesidades del sistema de gestión de la inocuidad.  Evidencia documentada del soporte de prioridad dada a la asignación de los recursos.

6	Redacción de acciones de mejora, según información recolectada in situ.	6/01/2021	10:30 AM	12:00 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	6/01/2021	12:00 PM	12: 30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.
<b>OBSERVACIONES:</b>								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: dd/mm/aa			

### 4.2.3 Plan de auditoría hallazgo 3.

**Tabla 3.** Formato Plan de Auditoria Hallazgo 3 para Productos Alimenticios Magdalena.

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión: 1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
<b>ETAPA AUDITAR</b>	Sistema de gestión de la calidad	<b>Área</b>	Aseguramiento de la Calidad y Producción	<b>Líder del SGC</b>	Equipo de calidad, RRHH y Producción	<b>Equipo auditor</b>	Auditor líder Auditor colaborador	
<b>Objetivo de la Auditoria</b>	Verificar la adecuada implementación insitu de los PPR en todas las zonas de producción y áreas emergentes de la empresa.	<b>Alcance de la Auditoria</b>	Política de la inocuidad de los alimentos, Registros documentales del sistema de gestión de la calidad e implementación de PPR.		<b>Criterios de Auditoria</b> Capítulo 5: Liderazgo, Capítulo 7: Apoyo, Capítulo 8: Operaciones, Capítulo: 9 Evaluación del desempeño, ISO 22000:2018.			
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b> Déficit en la implementación de PPR en zonas de fabricación de acuerdo a lo establecido en la ISO 22000:2018.								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

Proceso/Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	7/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Proyector audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión del alcance de implementación de los PPR	7/01/2021	8:30 AM	9:15 AM	Oficina área de calidad	Auditor líder y colaboradores	Computador. Administrativo y documentación impresa.	Registro soporte para informe
3	Revisión documental al sistema de gestión de la calidad.	7/01/2021	9:15 AM	10:15 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Registro para informe.
	Receso	7/01/2021	10:15 AM	10:30 AM				
4	Verificación del Capítulo 8 ISO 22000., numeral 8.2 y 8.2.2 y sus literales a, b, c y d; implementación de PPR.	7/01/2021	10:30 AM	12:00 AM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad. Y documentación de implementación de PPR	Registro documental de la implementación de PPR para todas las áreas y etapas de la empresa.
5	Verificación del programa de capacitación	7/01/2021	11:30 AM	12:30 PM	Oficina área de calidad.	Auditor líder Auditor colaborador	Registro en físico.	Registro de capacitación y actas de capacitación.

	Almuerzo	7/01/2021	12:30 PM	1:30 PM				
6	Redacción de acciones de mejora según antes y después teniendo en cuenta la información recolectada insitu.	7/01/2021	1:30 PM	3:30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora implementadas según programa de auditoria.
7	Reunión de cierre	7/01/2021	3:30 PM	4: 00 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y actas de compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: dd/mm/aa			

## 4.2.4 Plan de auditoría hallazgo 4.

Tabla 4. Formato Plan de Auditoría Hallazgo 4 para Productos Alimenticios Magdalena

	<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>						Código: HBI-08 Versión: 1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>							
<b>ETAPA AUDITAR</b>	Sistema de gestión de la calidad	<b>Área</b>	Aseguramiento de la Calidad y producción.	<b>Líder del Proceso</b>	Equipo de producción, equipo de calidad, Gerente Administrativo	<b>Equipo auditor</b>	Auditor líder Auditor colaborador	
<b>Objetivo de la Auditoria</b>	Verificar acciones documentadas mediante formatos para materiales, materias primas y productos terminados, estándares de procesos, formatos que establezcan los límites de control en la operación.	<b>Alcance de la Auditoria</b>	Política de la inocuidad de los alimentos, Registros documentales del sistema de gestión de la calidad, registros financieros.		<b>Criterios de Auditoria</b>			
<p><b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b>          Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b>								
Duración de la auditoria: 8 horas aproximadamente.								

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.</b>
1	Reunión de apertura.	8/01/2021	8:00 AM	8:15AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Ayudas audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión documental y registro de actividades para superar el hallazgo.	8/01/2021	8:15 AM	9:00 AM	Oficina de producción	Auditor líder y colaboradores	Computador. administrativo	Registro soporte para informe
3	Acceso documental al sistema de gestión de la calidad.	8/01/2021	9:00 AM	10:00 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder y colaboradores	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Registro para informe.
	Receso	8/01/2021	10:00 AM	10:30 AM				
4	Verificación de información de la norma ISO 1 Capitulo 7.5, Subnumeral 7.5.1, 7.5.2, 7.5.3 sobre información documentada.	8/01/2021	10:30 AM	11:30 AM	Oficina área de calidad y producción.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad y producción, Documentación física	Registro documental físico y magnético.
5	Inspección programa de capacitación	8/01/2021	11:30 AM	12:30 PM	Oficina área de calidad y producción.	Auditor líder Auditor colaborador	Registro en físico o digital	Registro de capacitación
	Almuerzo	8/01/2021	12:30 PM	1:30 PM				

6	Entrevista insitu e inspección visual en las áreas de producción.	8/01/2021	1:30 PM	3:30 PM	Insitu	Auditor líder Auditor colaborador	Inspección visual y entrevista	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	8/01/2021	3:30 PM	4: 00 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: dd/mm/aa			

#### 4.2.5 Plan de auditoría hallazgo 5.

**Tabla 5.** Formato Plan de Auditoría Hallazgo 5 para Productos Alimenticios Magdalena

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
ETAPA A AUDITAR	Sistema de gestión de la calidad	Área	Aseguramiento de la Calidad	Líder del Proceso	Equipo de calidad	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoría	Verificar la evaluación de los peligros identificados en el análisis con respecto a la gravedad de que ocurran y la severidad de sus efectos.	Alcance de la Auditoría	Análisis de peligros y evaluación de peligros.		Criterios de Auditoría  <b>Capítulo 8: numeral 8.5.4.2 Determinación de Límites Críticos y criterios de acción.</b> ISO 22000:2018.			
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros; evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b>								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACIÓN DE CONDICIONES.</b>
1	Reunión de apertura.	9/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Ayudas audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión análisis de peligros	9/01/2021	8:30 AM	9:00 AM	Oficina calidad	Auditor líder y colaboradores	Computador	Matriz identificación de peligros
3	Revisión evaluación de peligros	9/01/2021	9:00 AM	9:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador , registros y datos físicos	Matriz evaluación de peligros
	Receso	9/01/2021	9:30 AM	10:00 AM				
4	Revisión análisis de posible severidad y probabilidad de ocurrencia	9/01/2021	10:00 AM	11:00 AM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador , registros físicos	Evidencias de análisis y documentación de la severidad y probabilidad de ocurrencia dada a los peligros identificados

5	Verificar programas de capacitación, relacionados a probabilidad y gravedad de peligros controlados en producción	9/01/2021	11:00 AM	11:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador, registros físicos	Programas de capacitación probabilidad y severidad de peligros.  Registros de asistencia
6	Verificación in situ de la identificación de los peligros por parte del área de producción	9/01/2021	11:30 AM	12:30 PM	Área de producción	Auditor líder Auditor colaborador	Observación, entrevistas	Observación objetiva, respuestas a colaboradores entrevistados
	Almuerzo	9/01/2021	12:30 PM	2:00 PM				
7	Redacción de acciones de mejora, según información Recolectada in situ.	9/01/2021	2:00 PM	3: 30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
8	Reunión de cierre	9/01/2021	3:30 PM	4:30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.

**OBSERVACIONES:**

FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno  
FECHA: dd/mm/aa

FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad,  
gerente administrativo  
FECHA: dd/mm/aa

#### 4.2.6 Plan de auditoría hallazgo 6.

**Tabla 6.** Formato Plan de Auditoria Hallazgo 6 para Productos Alimenticios Magdalena

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
ETAPA A AUDITAR	Sistema de gestión de la calidad	Área	Aseguramiento de la Calidad	Líder del Proceso	Equipo de calidad y jefe de producción	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
<b>Objetivo de la Auditoria</b>	Validar la Conformidad de los límites Críticos bajo un nivel aceptable con una valoración objetiva y estandarizada por especificaciones que permitan medidas de control aplicadas para prevenir o reducir el peligro relacionado con la inocuidad de masas congeladas para panificación en Magdalena.	Alcance de la Auditoria	Validad mediante análisis de registro los LCC para cada PCC identificados.		Criterios de Auditoria  Capítulo 8: numeral 8.5.4.2 Determinación de Límites Críticos y criterios de acción. Bajo lineamientos de la norma ISO 22000:2018.			
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b> Identificación de falsedad en registros de análisis								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES</b>
1	Reunión de apertura.	10/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Ayudas audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión de LCC para cada PCC establecido	10/01/2021	8:30 AM	9:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder y colaboradores	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Anexo soporte para informe
3	Acceso documental al sistema de gestión de la calidad.	10/01/2021	9:30 AM	10:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Anexo soporte para informe.
	Receso	10/01/2021	10:30 AM	11:00 AM				
4	Verificación de información de la norma ISO 1 Capítulo 8: numeral 8.5.4.2 Determinación de Límites Críticos y criterios de	10/01/2021	11:00 AM	11:30 AM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad. Documento escrito de la política de inocuidad.	Soporte de divulgación de la política de la inocuidad

	acción.							
5	Verificación y análisis de documentos relacionados con el programa de LCC para cada PCC.	10/01/2021	11:30 AM	1:00 PM	Oficina área de calidad..	Auditor líder Auditor colaborador	Registro en físico o digital	Soporte de documentación relacionada al hallazgo.
	Almuerzo	10/01/2021	1:00 PM	2:00 PM				
6	Redacción de acciones de mejora, según información Recolectada insitu.	10/01/2021	2:00 PM	4:00 PM	Oficina general de producción	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	10/01/2021	4:00 PM	4: 30 PM	Oficina general de producción	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.

**OBSERVACIONES:**

FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno  
FECHA: dd/mm/aa

FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad,  
gerente administrativo  
FECHA: dd/mm/aa

## 4.2.7 Plan de auditoría hallazgo 7.

Tabla 7. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 7 para Productos Alimenticios Magdalena

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>					Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>						
<b>ETAPA AUDITAR</b>	Sistema de gestión de la calidad	<b>Área</b>	Aseguramiento de la Calidad y Producción	<b>Líder del proceso</b>	Equipo de calidad y Producción	<b>Equipo auditor</b>	Auditor líder Auditor colaborador	
<b>Objetivo de la Auditoria</b>	Categorizar las medidas de control identificadas, seleccionadas y administrarlas como PPRO según los peligros identificados.	<b>Alcance de la Auditoria</b>	Evidenciar los criterios de implementación del programa de prerrequisitos operativos.		<b>Criterios de Auditoria</b>  Capítulo 8, numeral 8.5.2.34 Selección y categorización de las medidas de control, bajo lineamientos de la norma ISO 22000:2018.			
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b> Déficit en la implementación de prerrequisitos operacionales en zonas de fabricación de acuerdo a lo establecido en la ISO 22000:2018.								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

<b>Proceso/Actividad</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	<b>RECURSOS</b>	<b>EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.</b>
1	Reunión de apertura.	11/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder y colaboradores	Proyector audiovisuales	Acta de apertura.
2	Revisión documental al sistema de gestión de la calidad.	11/01/2021	8:30 AM	9:30 AM	Oficina área de calidad	Auditor líder y colaboradores	Computador. Administrativo y documentación impresa.	Formatos y documentos SGC
3	Revisión del alcance de implementación de los prerrequisitos operativos	11/01/2021	9:30 AM	11:00 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Documentación prerrequisitos operativos
	Receso	11/01/2021	11:00 AM	11:15 AM				
4	Verificación del Capítulo 8 ISO 22000., numeral 8.2 y 8.2.2 y sus literales a, b, c y d; implementación de PPR.	11/01/2021	11:15 AM	1:00 PM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad. Y documentación de implementación de PPR	Acta documental de la implementación de PPR para todas las áreas y etapas de la empresa.
	Almuerzo	11/01/2021	1:00 PM	2:00 PM				
5	Verificación de la plena identificación de los programas prerrequisitos	11/01/2021	2:00 PM	3:30 PM	Oficina área de calidad y revisión en planta.	Auditor líder y auditor colaborador	Registro físico	Soporte de análisis de prerrequisitos operativos

	operativos y del programa de capacitación							
6	Redacción de acciones de mejora según antes y después teniendo en cuenta la información Recolectada insitu.	11/01/2021	3:30 PM	4:30 PM	Oficina administrativa	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora implementadas según programa de auditoria.
7	Reunión de cierre	11/01/2021	4:30 PM	5: 00 PM	Oficina administrativa	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y actas de compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: dd/mm/aa			

## 4.2.8 Plan de auditoría hallazgo 8.

Tabla 8. Formato Plan de Auditoría Hallazgo 8 para Productos Alimenticios Magdalena.

		<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>				Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
		<b>PLAN DE AUDITORIA</b>					
<b>ETAPA AUDITAR</b>	Sistema de gestión de la calidad	<b>Área</b>	Aseguramiento de la Calidad y Producción	<b>Líder del SGC</b>	Equipo de calidad, RRHH y Producción	<b>Equipo auditor</b>	Auditor líder Auditor colaborador
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	Verificar el adecuado sistema de seguimiento y la información debidamente documentada que permita el control efectivo en PPRO del proceso de producción de masas congeladas para panificación Magdalena. Basada en la evaluación de Peligros, donde se seleccione una medida de control apropiada o combinación de medidas de control que sean capaces de prevenir o reducir los peligros significativos identificados de inocuidad alimentaria a niveles aceptables.	<b>Alcance de la Auditoría</b>	Política de la inocuidad de los alimentos.  Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos.  Registros documentales del sistema de gestión de la calidad e implementación y monitoreo de los PPRO.  Evaluación y Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO).		<b>Criterios de Auditoría</b>  Capítulo 8: Operación  Numeral 8.1 Planificación y control operativos 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.  8.5.2 Análisis de peligros.  8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO).  8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y en PPRO		
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.							

**RIESGOS DE LA AUDITORIA:**

Duración de la auditoria: 8 horas aproximadamente.

Proceso/Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	12/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Gerente de Planta. Auditor líder. y colaboradores del Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad	Proyector audiovisual es Equipo de Computo	Acta de apertura. de Auditoría Listado de Asistencia AM.
2	Revisión Política de inocuidad de los alimentos.  Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.	12/01/2021	8:30 AM	9:15 AM	Oficina área de calidad	Auditor líder. y colaboradores del Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad	Computador. Administrativo y documentación impresa.	Política de Inocuidad y Objetivos Documentados e Implementados.
3	Revisión documental al sistema de gestión de la calidad.	12/01/2021	9:15 AM	10:15 AM	Oficina área de calidad.	Auditor líder	Computador área de calidad, registros y datos impresos.	Manual del Sistema de Gestión de Calidad.  Procedimientos del Sistema de Gestión de Calidad.

								Registros, certificados, acreditaciones de los entes reguladores.  Listas de chequeo.
	Receso (Refrigerio)	12/01/2021	10:15 AM	10:30 AM				
4	Verificación Capítulo 8: Operación Numeral 8.1 Planificación y control operativos 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.  8.5.2 Análisis de peligros.	12/01/2021	10:30 AM	12:30 PM	Oficina área de calidad.	Auditor colaborador	Computador área de Calidad. Y documentación de implementación de PPR	Registro documental de los controles Operativos.
5	8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO).  8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y en PPRO en Situ.	12/01/2021	12:30 PM	1:30 PM	Areas de Producción.	Auditor líder Auditor Colaborador. Colaboradores del Proceso Productivo	Documentos de Control durante la operación. Verificación mediante la observación en Situ.	Registro documental de los controles Operativos.  Frecuencia establecida para realizar el monitoreo.  Evidencia documentada del resultado del registro realizado para el monitoreo.
	Almuerzo	12/01/2021	1:30 PM	2:00 PM	--	--	--	--

	Revisión del avance y cumplimiento de compromisos y acciones internas implementadas en pro de la mejora continúa frente al hallazgo auditado.	12/01/2021	2:00 PM	2:30 PM	Oficina área de calidad.	Auditor líder. y colaboradores del Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad.	Documentos y evidencias.	Documento de la Aplicación del Modelo PHVA.  Registros que demuestren la eficacia de las acciones abordadas para tratar los riesgos Y oportunidades de mejora Continua.
6	Redacción Informe de Auditoría teniendo en cuenta la información Recolectada insitu.	12/01/2021	2:30 PM	3: 30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Equipo de Computo	Informe Preliminar de Auditoría
7	Reunión de cierre de Auditoría donde se ofrece Información General relevante de la Auditoría.	12/01/2021	3: 30 PM	4: 30 PM	Sala de Reuniones	Gerente de Planta, Auditor líder y su equipo de gestión calidad E Inocuidad, Operario líder de Planta y un colaborador.	Equipo de Computo	Acta de Cierre de Auditoría Listado de Asistencia PM.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: 12/01/2021					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: 12/01/2021			

#### 4.2.9 Plan de auditoría hallazgo 9.

**Tabla 9.** Formato Plan de Auditoría Hallazgo 9 para Productos Alimenticios Magdalena

	<b>COMPAÑÍA PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b>						Código: HBI-08 Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>							
<b>ETAPA AUDITAR</b>	Sistema de gestión de la calidad	<b>Área</b>	Aseguramiento de la Calidad y Producción	<b>Líder del SGC</b>	Equipo de calidad, RRHH y Producción	<b>Equipo auditor</b>	Auditor líder Auditor colaborador	
<b>Objetivo de la Auditoria</b>	Verificar la conformidad del numeral 9. <b>evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos</b> específicamente en el artículo <b>9.2 AUDITORÍA INTERNA</b> Validar los requisitos del documento que se implemente y se mantenga eficazmente.	<b>Alcance de la Auditoria</b>	Registros documentales del sistema de gestión de la calidad e Inocuidad. Y revisión de la Información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y de los resultados de la auditoría.	<b>Criterios de Auditoria</b> <b>Capítulo 9: Evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.</b>  Numeral 9.1.2 Análisis y evaluación. Numeral 9.2 Auditoría interna, 9.2.1 y 9.2.2 9.3 Revisión por la dirección 9.3.2 Entradas para la revisión de la dirección. La revisión de la dirección considerará: 5) resultados de la auditoría (interna y externa).				
<b>HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA:</b> <i>No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.</i>								
<b>RIESGOS DE LA AUDITORIA:</b>								

Duración de la auditoría: 8 horas aproximadamente.

Proceso/Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	13/01/2021	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Gerente de Planta. Auditor líder. y colaboradores del Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad	Proyector audiovisuales Equipo de Computo	Acta de apertura. de Auditoría Listado de Asistencia AM.
2	Revisión documental al sistema de gestión de la calidad e inocuidad.	13/01/2021	8:30 AM	10:30 AM	Oficina área de calidad	Auditor líder. y colaboradores del Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad	Computador. Administrativo y documentación impresa.	Registros documentales del sistema de gestión de la calidad e Inocuidad.  Información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y de los resultados de la auditoría.
3	Receso (Refrigerio)	13/01/2021	10:30 AM	10:45 AM	--	--	--	--
4	Verificar Capítulo 9: Evaluación del desempeño del	13/01/2021	10:45 AM	12:30 PM	Oficina área de calidad.	Líder Sistema de Gestión	Equipo de Computo. Norma ISO	Información documentada como evidencia de la implementación del

	<b>sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.</b>  Numeral 9.1.2 Análisis y evaluación. Numeral 9.2 Auditoría interna, 9.2.1 y 9.2.2					Calidad E Inocuidad	2000:2018	programa de auditoría y de los resultados de la auditoría.
5	Almuerzo	13/01/2021	12:30 PM	1:30 PM	--	--	--	--
6	9.3 Revisión por la dirección 9.3.2 Entradas para la revisión de la dirección. La revisión de la dirección considerará: 5) resultados de la auditoría (interna y externa).	13/01/2021	1:30 PM	2:30 PM	Oficina área de calidad.	Líder Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad  Representante de la Dirección	Equipo de Computo. Norma ISO 2000:2018	Información documentada y evidencias de la implementación para la mejora de acuerdo a los resultados de las auditorías.
7	Revisión del avance y cumplimiento de compromisos y acciones internas implementadas en pro de la mejora continua frente al hallazgo auditado.	13/01/2021	2:30 PM	3:30 PM	Oficina área de calidad.	Líder Sistema de Gestión Calidad E Inocuidad  Representante de la Dirección	Equipo de Computo. Norma ISO 2000:2018	Información documentada y evidencias. Registros que demuestren la eficacia de las acciones abordadas para tratar los riesgos Y oportunidades de mejora Continua.

8	Redacción Informe de Auditoría teniendo en cuenta la información Recolectada	13/01/2021	3:30 PM	4: 30 PM	Oficina administrativa Alta gerencia	Auditor líder Auditor colaborador	Equipo de Computo	Informe Preliminar de Auditoría
9	Reunión de cierre de Auditoría donde se ofrece Información General relevante de la Auditoría.	13/01/2021	4: 30 PM	5: 00 PM	Sala de Reuniones	Gerente de Planta, Auditor líder y su equipo de gestión calidad E Inocuidad, Operario líder de Planta y un colaborador.	Equipo de Computo	Acta de Cierre de Auditoría Listado de Asistencia PM.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: 13/01/2021					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de sistema de gestión de calidad, gerente administrativo FECHA: 13/01/2021			

## 5. Conclusiones

Se logró diseñar un plan de auditoría interna, en el cual se detallaron las actividades de los hallazgos analizados dentro del programa de auditoría interna elaborado en productos Magdalena, haciendo más eficiente el sistema de auditoría.

Se instauró el formato para el desarrollo del plan de auditoría interna, teniendo en cuenta la norma ISO 19011:2018, en el cual se reflejaron las no conformidades encontradas y analizadas en el programa de auditoría de la organización.

Se diseñó un plan de auditoría interna para cada Hallazgo del proceso auditado en Productos Alimenticios Magdalena, conservando el orden descendente teniendo en cuenta el impacto que genera en el producto o proceso, en el cual se detallaron las actividades con el objetivo de validar la conformidad de la norma ISO 22000:2018 y Las medidas adoptadas por la organización para hacer frente a los riesgos y oportunidades garantizando la eficacia del Sistema de Gestión ISO 22000:2018 implementado en la organización

## 6. Referencias

- ACADEMY, S. (02 de 12de 2020). Directrices a la auditoria de sistemas de gestion iso 19011:2018. *Directrices a la auditoria de sistemas de gestion iso 19011:2018*. BOGOTA. Recuperado el 02 de 12 de 2020. Plataforma virtual.
- EUROPEA, E. D. (2018). *Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de sistemas de gestión*. Recuperado el 02 de 12 de 2020, de Artículos Tecnicos, Destacado, Sistemas de Gestión:  
<https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso-19011-2018-directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestion/>
- Europea, R. (2015). *Norma ISO 19011 – Objeto, Referencias normativas, Términos y Definiciones*. Recuperado el 02 de 12 de 2020, de  
<https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2015/10/norma-iso-19011-normativas-terminos-definiciones/>
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>.
- Ruiz, S. L. (2008). Propuesta de Mantenimiento y Auditorias al Plan HACCP de una Planta Productora de levadura. Recuperado el 02 de 12 de 2020, de Cybertesis UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2008/fao.77p/doc/fao.77p.pdf>
- ICONTEC. (2018). *NORMA ISO 19011: 2018 directrices para Auditoria de sistemas de gestion*. Recuperado el 02 de 12 de 2020, de [https://siga.unal.edu.co/images/informes-presentaciones/ISO\\_19011\\_2018\\_Directrices\\_auditoria\\_sistemas\\_gestion.pdf](https://siga.unal.edu.co/images/informes-presentaciones/ISO_19011_2018_Directrices_auditoria_sistemas_gestion.pdf)
- LORENA, C. P., & FERNANDO, M. V. (2016). “*Diseño de un modelo de planificación de auditorías internas basadas en riesgos para la alcaldía de Santa Marta, bajo la metodología del*

*Benchmarking*. Recuperado el 02 de 12 de 2020, de UNIVERSIDAD DEL NORTE:

<http://manglar.uninorte.edu.co/bitstream/handle/10584/7748/lorena.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ministerio de Salud (2002). *Decreto 60 – 2002*. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud]. Recuperado de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

Norma Técnica Colombiana NTC - ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de seguridad

alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

## 7. Anexos



## 7.2 Anexo 2. Lista de chequeo\_ISO 22000

Lista de chequeo ISO 22000:2018 (Adaptada de la norma ISO 22000:2005)			
Linea de producción: Línea de producción de masas			
Entrevistado:			
Elaborado por:		Fecha	
4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS			
Preguntas			
29	La alta dirección ha definido, documentado y comunicado las política de		
Hallazgo ítem 29	Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC esta trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.		
6. GESTIÓN DE RECURSOS			
Preguntas			
60	La organización establece los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener y		
Hallazgo ítem 60	La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La		
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS			
Preguntas			
77	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad		
Descripción del hallazgo 77	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.		
93	Se describen en documentos el método de producción		
Hallazgo ítem 93	Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso		
122	Se ha evaluado cada uno de los peligros de acuerdo a su posible severidad y probabilidad de ocurrencia		
Hallazgo ítem 122	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una		
125	Se han clasificado las medidas de control en PPR operativo o plan HACCP		
Hallazgo ítem 125	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerrequisito operativos		
132	Existen registros de monitoreo de los PPR operativos		
Hallazgo ítem 132	No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.		
143	Los límites críticos son medibles		
Descripción del hallazgo 143	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.		
193	responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías		
Hallazgo ítem 193	No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento		