

**Plan De Auditoría Para El Programa De Auditoría Interna En ISO 22000:2018 De La  
Panadería Damaris**

Edwin Andrés Bermúdez Camargo, Romer Sabogal Vargas, María Luisa Caamano  
Gordillo, Johan Sneider Ruiz García y Ana Milena Forero

Clemencia Álava Viteri  
Directora de diplomado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD  
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería (ECBTI)  
Programa de Ingeniería de Alimentos  
Diciembre 2021

***Nota aclaratoria:***

*Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.*

## Resumen

Las empresas del sector de alimentos en Colombia se basan en las Regulaciones Nacionales y las Normas ISO para obtener certificaciones que les permitan operar de una manera eficiente y en pro de conseguir que sus productos sean inocuos y del agrado del consumidor final. Por tal motivo, la Panadería Damaris contrató un grupo auditor para realizar una Auditoría exhaustiva y así conocer las oportunidades de mejora que permitan que sus productos salgan al mercado con altos índices de calidad. La panadería Damaris contrato un grupo auditor del Diplomado de Profundización “Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el sector alimentario” los cuales en base a la Norma ISO 22000:2018, la Resolución 2674:2013 y Plan HACCP, prepararon un plan de auditoría con base a los hallazgos encontrados previamente de tal manera que se establecieran planes de acción para lograr los objetivos de la organización; como resultado de la auditoría se instauró la necesidad que tiene la Panadería Damaris en preparar a sus colaboradores en temas de inocuidad y en realizar un seguimiento a los problemas encontrados.

**Palabras Clave:** Inocuidad, Normas ISO 22000, Norma ISO 19011, Plan HACCP, Plan de auditoría.

### ***Abstract***

*Companies in the food sector in Colombia are based on National Regulations and ISO Standards to obtain certifications that allow them to operate efficiently and in order to ensure that their products are safe and to the liking of the final consumer. For this reason, Damaris Bakery hired an auditor group to carry out a comprehensive Audit and thus learn about opportunities for improvement that allow its products to go to the market with high quality indices. The students of the Deepening Diploma "Safety and Environmental Management Systems for the food sector" were based on the ISO 22000: 2018, Resolution 2674: 2013, HACCP Plan among others and prepared an audit plan based on the findings previously found in such a way that action plans are established to achieve the organization's objectives; As a result of the audit, the need for Damaris Bakery was established to prepare its collaborators in safety issues and to follow up on the problems encountered.*

**Keywords:** Safety, ISO 22000 Standards, ISO 19011 Standard, HACCP Plan, Audit Plan.

## Tabla de Contenido

Listado de tablas	6
Listado de Anexos	7
Introducción	8
Planteamiento de Objetivos	9
Objetivo General	9
Objetivos Específicos	9
Antecedentes teóricos	10
Plan de Auditorías para la Panadería Damaris	14
Conclusiones	31
Referencias Bibliográficas	32
ANEXO A	34

**Listado de tablas**

Tabla 1.	14
Tabla 2.	17
Tabla 3.	19
Tabla 4.	21
Tabla 5.	23
Tabla 6.	25
Tabla 7.	27
Tabla 8.	29
Tabla 9.	34

## **Listado de Anexos**

ANEXO A	34
Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De La Calidad	34

## **Introducción**

En la industria de alimentos hay varios sistemas cuyo propósito es asegurar la inocuidad alimentaria de los productos durante sus procesos, uno de estos sistemas es ISO 22000:2018 que tiene como propósito obtener una gestión integrada de la inocuidad alimentaria en cada una de las etapas de producción, la cual combina los elementos primordiales de la ISO 9001 y HACCP, proporcionando un desarrollo, control y acciones de mejora continua de un sistema de gestión de inocuidad.

Por este motivo las aplicaciones de las auditorías son importantes dentro de una organización ya que permiten detallar los procedimientos en cada uno de los procesos. El plan de auditoría se ha convertido en una herramienta importante y muy usada en una organización; ya que contempla un mecanismo por el cual permite tener un control y estado actual de los procesos, obteniendo información determinando la eficiencia y veracidad del programa y tomando a tiempo las acciones correctivas para el cumplimiento de metas.

El presente trabajo tiene como finalidad realizar un plan de auditoría de la panadería Damaris en donde su estructura se detallan los objetivos, criterios, alcance y hallazgos sobre la norma ISO 22000:2018; la empresa DAMARIS, se está certificando para que sus productos y su planta de producción tenga un valor agregado.

## **Planteamiento de Objetivos**

### **Objetivo General**

Proponer un plan de auditoría interna para el sistema de gestión de la inocuidad basado en la Norma ISO 22000:2018 de la Panadería Damaris, con el fin de mejorar el desempeño de la línea de producción de “pan molde”.

### **Objetivos Específicos**

- Establecer los elementos que componen el plan de auditoría con el fin de disponer de un plan de acción estructurado y organizado.
- Planear las actividades acertadas para la ejecución del plan de auditoría de cada hallazgo encontrado en el programa de auditoría de la norma ISO 22000:2018 con sus respectivas partes que actúan en el proceso.
- Elaborar formato de plan de auditoría teniendo en cuenta requerimientos básicos de elaboración en cuanto a estructura y diseño según ISO 19011.
- Establecer los criterios como requisitos legales, políticas y reglamentación que se puedan aplicar para cumplir con el alcance del plan de auditoría de cada hallazgo según la ISO 22000:2018.

### **Antecedentes teóricos**

La Panadería Damaris se encuentra en proceso de certificación, por tal motivo, se realiza una Auditoría Interna para identificar las oportunidades de mejora con el fin de poder corregirlas a tiempo y aumentar la productividad de la organización.

Para este propósito, se deben tener claros conceptos de Inocuidad Alimentaria reglamentados por las Normas ISO que se comparten a continuación:

Martínez (2017) en su artículo de la Revista Digital Inesem, define al Sistema de Gestión de Calidad como un sistema elaborado de forma formal con el fin de documentar procesos, procedimientos y asignaciones de responsabilidades con el objeto de lograr el cumplimiento de políticas y objetivos de calidad.

Los Sistemas de Gestión de Calidad proporcionan una guía cuyo objetivo dentro de una organización es entre otras mejorar procesos, reducir el desperdicio, disminuir los costos asociados a la gestión, identificar oportunidades de mejora. Todo esto se realiza con el fin de permitir que una organización logre sus objetivos y que el cliente final confíe en el producto que se le está ofreciendo. (Martínez, 2017)

Según la ISO 19011:2018 define la Auditoría como: “un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en el que se cumplen los criterios de auditoría”.

La Auditoría se basa en Principios que permiten que sea el soporte de las Políticas de Gestión y controles que permiten que una organización determine como está su desempeño y la manera de mejorar. El conocer los principios permite que se lleven a cabo

conclusiones objetivas. (ISO 19011:2018, 4). Los principios son los siguientes según la ISO 19011:2018 como:

- Integridad: El soporte del profesionalismo del auditor.
- Presentación imparcial: La obligación de notificar con veracidad y exactitud.
- Debido al cuidado profesional: La aplicación de diligencia y juicio a auditar.
- Confidencialidad: Seguridad de la información.
- Independencia: La base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de auditoría.
- Enfoque basado en la evidencia: El método racional para lograr conclusiones de auditoría confiables y reproducibles en un proceso sistemático de auditoría.
- Enfoque basado en el riesgo: Un enfoque de auditoría que considere riesgos y oportunidades. (2018; p.6)

Dentro de la misma norma se encuentra identificado que para lograr los propósitos de una auditoría se debe definir inicialmente un Programa de Auditoría y posteriormente el Plan de Auditoría.

Los Programas de Auditoría son los “acuerdos para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un tiempo determinado y dirigidas a un propósito específico.” (ISO 19011:2018, 3.4). El alcance del Programa de auditoría es variado y acorde con el tamaño y naturaleza de la organización, los requisitos legales y reglamentarios, el tipo de operación, entre otras. En el momento de realizar el programa se debe tener claridad en los objetivos de la organización, las necesidades y expectativas de las partes interesadas, los requisitos legales y normativos. Como mínimo el programa debe incluir los objetivos,

riesgos y oportunidades, la forma como se accionará en los hallazgos, el alcance, un cronograma y la manera cómo se elegirá el equipo auditor.

Los Programas de Auditoría deben ser elaborados por aquellas personas responsables de la calidad de una organización.

El Plan de Auditoría es “La descripción de las actividades y de los detalles acordados en una Auditoría.” (ISO 19011:2018, 3.6). Es importante tener en cuenta:

- Que se va a auditar
- Qué alcance se pretende
- Qué procesos se van a examinar
- Cuánto durará la auditoría (inicio-fin)
- Quienes serán los auditores.

El Plan de Auditoría es una guía realizada por el líder del equipo auditor encargado de diseñar y distribuir el documento días antes de la realización. Este líder indica la norma contra la cual se realizará la auditoría y que requisitos se deben tener en cuenta para determinar el cumplimiento o incumplimiento.

Un Plan de auditoría debe incluir como mínimo: Objetivos del plan, el alcance, los criterios específicos, el manejo de los requisitos legales y reglamentarios, ubicaciones, cronograma, métodos a utilizar para la recolección de datos, composición del equipo, revisión de recursos, riesgos y oportunidades encontrados y la manera como se piensa afrontar los casos, fecha de entrega y cualquier aspecto que haga parte de la auditoría.

Otra Norma importante en el área de alimentos es la norma ISO 22000:2018, esta norma “especifica requisitos para un sistema de gestión de Inocuidad de los alimentos en la

cadena alimentaria cuando una organización necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos con el objeto de asegurar que el alimento es inocuo en el momento del consumo humano.” (ISO 22000:2018, 1)

La norma es aplicable para diferentes organizaciones, independientemente de su tamaño y que estén implicadas en cualquier parte de la cadena alimentaria y quieran implementar sistemas que consistentemente suministren productos inocuos. (ISO 22000:2018, 1)

La importancia de la norma ISO 22000:2018 radica en la combinación y el refuerzo de la norma ISO 9001 y el plan HACCP que proporciona bases efectivas para la implementación, control y acciones de mejora continua de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

## Plan de Auditorías para la Panadería Damaris

**Tabla 1.**

*Hallazgo N°1 – Plan de Auditoria Panadería Damaris*

		<b>PANADERIA DAMARIS</b>						<b>Código</b>	001	
		<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO</b>						<b>Versión</b>		
								<b>Fecha Emisión</b>	05/12/2021	
<b>PLAN DE AUDITORÍA N°</b>	001	<b>FECHA PROGRAMACIÓN</b>	diciembre 5 del 2021		<b>DURACIÓN</b>	<b>DESDE</b>		<b>HASTA</b>		
						05 de diciembre 2021		12 de diciembre del 2021		
<b>DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO</b>	Está operando las BPM y plan HACPP, pero no está documentada el planteamiento de la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde.									
<b>PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR</b>	<b>ÁREA</b>	<b>Producción</b>	<b>LÍDER DEL PROCESO</b>	<b>jefe de Calidad</b>		<b>EQUIPO AUDITOR</b>	departamento de Calidad			
<b>ISO 22000:2018</b>										
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORÍA</b>		<b>ALCANCE DE LA AUDITORÍA</b>				<b>CRITERIO DE LA AUDITORÍA</b>				
verificar el plan de Auditoría Interna de la panadería DAMARIS de BPM dando así al cumplimiento de la ISO 22000:2018 y la resolución 2674 de 2013		dar un buen conocimiento de BPM, a todos los involucrados en la producción de directa o indirecta en la Panadería DAMARIS, desde el portero hasta el personal de oficinas, con ello queremos alcanzar a capacitar absolutamente a todos los empleados sobre las cuestiones o mejoras que se necesitan en esta planta.				ISO 22000:2018 Resolución 2674 de 2013				
<b>N°</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA DE INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>MÉTODO DE LA AUDITORÍA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>	
1	Reunión de Apertura	05/12/21	8.00	12.00	Programación de actividades	sala de juntas	formato de asistencia	Líder de producción	Líder BPM	
2	Revisión de Documentación que se va a usar en la Auditoría	06/12/21	7.00	8.00	Solicitud de los diferentes registros desde la entrada de materia prima hasta el producto terminado.	salón de juntas	formato de registro de materia prima Formato de registro de producto terminado	Líder de producción	Líder de Calidad	

3	Verificación de Áreas de Recibo y almacén	07/12/21	7.00	Hasta termine de Recibo	Solicitud de registro control de proveedores  Solicitud y verificación del formato de limpieza y desinfección de los vehículos en la panadería Damaris  Verificación de formato de dotación, lavado de manos y desinfección de área.	Recepción de Materia Prima	Formato de proveedores  Etiquetas de materia prima  Formato de Limpieza de Vehículos  Formato de entrada de materia prima.	Líder de almacén Líder de compras	Líder de Calidad
4.	Área de Pesaje	08/12/21	7.00	8.00	verificación de registro de seguimiento de formulación  Solicitud de formato de limpieza de área	zona de pesajes y almacenamiento	Formato diario de limpieza y desinfección de área  Fotografías de pesaje	Líder de producción	Líder de Calidad
5.	Verificación de las BPM en Área de Producción	08/12/21	9.00	17.00	Verificación de registro de dotación y lavado de manos del personal manipulador de alimentos.	producción	Formato de capacitación de personal	Líder de producción	Líder de Calidad
7.	Supervisión de equipos	10/12/21	9.00	11.00	Chequeo del registro de limpieza y desinfección de equipos  Revisión de registros de mantenimiento de equipos	Producción y área de pesaje	Formato diario de limpieza y desinfección de equipos  Formato de mantenimiento de equipos	Supervisor de Mantenimiento	Líder de calidad
8.	Área de despachos	11/12/21	8.00	2:00	Revisar e identificar PEPS mediante formato de despacho	despachos	Formato de despachos	Jefe de despachos	Líder de calidad

							Fotografías de producto terminado		
9	Redacción de Hallazgos	12/12/21	7:00	9:00	Revisión de soporte de los hallazgos encontrados en la auditoría.	Sala de Juntas	Fotografías de hallazgos encontrados Formato de conclusiones de cada hallazgo encontrado.	Líder de producción	Líder BPM
10.	Cierre de auditoria	12/12/21	10:00	2:00	Revisión de acta de cierre Verificación del soporte de planes de acciones correctivas y mejoras	Sala de juntas	Formatos acta final de auditoría	Líder de Calidad	Líder BPM
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR:		

Tabla 2.

## Hallazgo N°2 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS					Código	002			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO					Versión				
							Fecha Emisión	13/12/21			
PLAN DE AUDITORÍA N°	002	FECHA PROGRAMACIÓN	06 de diciembre del 2021		DURACIÓN	DESDE	13/12/21		HASTA	17/12/21	
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Los documentos del origen de las materias primas no se observan que se tenga la información sobre los controles de proveedores de harinas, por lo que no se cuenta con formato de seguimiento a proveedores										
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR	ISO 22000:2018	ÁREA	Producción, Mantenimiento, calidad y laboratorio		LÍDER DEL PROCESO	Jefe de logística		EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad		
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA			ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA				
revisar cada uno de los peligros biológico y físicos por parte del equipo de inocuidad en todos los procesos de la empresa DAMARIS teniendo en cuenta la norma ISO 22000:2018			El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control es la metodología de elección en la industria alimentaria; la aplicación de HACCP es equivalente al logro de seguridad alimentaria.				La capacitación de la norma HACCP Decreto 60 de 2002 Resolución 2674 de 2013				
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE LA AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR		
1.	Reunión de apertura	13/12/21	7:00	13:00	Acta de inicio de la auditoría Revisión de los principios de la norma HACCP	Sala de juntas	Registro de asistencia	Jefe de calidad	Equipo HACCP		
2	verificación de instalaciones locativas	13/12/21	14:00	17:00	verificación de formato de zonas de inocuidad alimentaria e instalaciones.	planta de producción	Formato de identificación por medio de indicador (colores) de instalaciones y zonas de inocuidad alimentaria	Jefe de mantenimiento	Jefe de calidad		
3	verificación de áreas de acceso, flujo en proceso de producción	14/12/21	7:00	12:00	revisión de formato de zonas demarcadas en las diferentes áreas de acceso.	Planta de producción	Fotos y muestreo de zonas demarcadas Formato de zonas demarcadas	Jefe de mantenimiento	Jefe de calidad		
4	calibración de equipos de pesaje, temperaturas de cuartos fríos,	15/12/21	8:00	15:00	Comprobar que los registros monitoreo de temperatura de cuarto frío,	Área de producción	Formato de calibración de equipos	Jefe de producción	Jefe de calidad		

	temperaturas de hornos de cocción y temperaturas de Áreas de producción				hornos, área de producción estén diligenciados.  Revisar el formato de calibración		Formato de temperaturas.			
5	revisión de análisis fisicoquímico, microbiológicos, y de muestreo del producto.	16/12/21	8:00	15:00	Revisión de registro de limpieza y desinfección del área de calidad y microbiología limpieza  Verificación de que existe formato de muestreo de productos, debidamente diligenciados	Área de calidad y microbiología	Formato de resultados fisicoquímicos y microbiológicos Formato de recepción de las muestras de los diferentes productos.  Formato de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.  Fotografías de muestreos	jefe de laboratorio	Jefe de calidad	
6	Revisión de hallazgos		/:00	9:00	Recopilación de documentación de hallazgos encontrados durante la auditoría por medio de documento escrito fotografías y conclusiones	Sala de Juntas	Formato de hallazgos	Jefe de calidad	Líder HACCP	
7	Cierre de auditoria	17/12/21	9:00	16:00	Revisión de documentación registrada. Acta de hallazgos acciones correctivas y mejoras continuas	salón de reuniones	Documentación de la auditoría por parte de los auditores (registros y formatos).	Equipo HACCP	Jefe de calidad	
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR			

Tabla 3.

## Hallazgo N°3 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS						Código	003	
								Versión		
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO						Fecha Emisión		
PLAN DE AUDITORÍA N°	003	FECHA PROGRAMACIÓN	07 de diciembre del 2021			DURACIÓN	DESDE	HASTA		
						8:00 am		3:00 pm		
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		Se tienen la implementación de los PPR para ayudar a soportar las BPM, pero el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto								
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR		ÁREA	Producción, Almacenamiento y distribución	LÍDER DEL PROCESO	Jefe de producción	EQUIPO AUDITOR	Departamento de logística y distribución			
ISO 22000:2018										
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA			ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA			
Revisar los registros de los Programas Prerrequisitos de almacenamiento y distribución del producto terminado para tener claro el alcance de cada uno y así complementarlo según la legislación vigente.			La auditoría cubrirá todos los requisitos aplicables de la norma ISO 22000:2018 en la cadena de almacenamiento y distribución de la panadería Damaris				ISO 22000:2018 Numeral: Capítulo 8 "Operación" - 8.2 "Programas de prerrequisitos (PPR)" - 8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR - numeral g) La recepción de materiales entrantes, almacenamiento, producto terminado, despacho, transporte y manipulación de productos.			
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR	
1	Reunión de apertura (Presentación de auditor)	07/12/2021	8:00 am	9:00 am	Cronograma de actividades	Sala de juntas	Acta de apertura Formato de asistencia	Líder de producción	Líder de Calidad	
2	Revisión Documental	07/12/2021	9:00 am	10:00 am	Solicitud del diligenciamiento de los registros de entrada de producto terminado al área de almacenamiento.  Solicitud de diligenciamiento del registro de vehículos que realizan la distribución del producto terminado.	Sala de juntas	Planillas de registro al área de almacenamiento.  Formato de entregas de logística del producto terminado	Líder de producción y Almacenamiento	Líder de Calidad	

3	Verificación de los PPR de almacenamiento y distribución en sitio	07/12/2021	10:00 am	12:00 m	Verificación del programa de aceptación de producto terminado y programa de distribución de producto terminado. Revisión de programa de trazabilidad en todo el proceso productivo	Producción y almacenamiento de producto terminado	fotografías del recorrido almacenamiento de producto terminado	Líder de producción y Almacenamiento	Líder de Calidad	
4	Receso	07/12/2021	12:00 m	1:00 pm				Líder de producción	Líder de Calidad	
5	Redacción de Hallazgo	07/12/2021	1:00 pm	1:30 pm	Dejar soporte escrito de lo hallado en la auditoría para luego generar plan de acción	Sala de juntas	Informe de Auditoría	Líder de producción	Líder de Calidad	
6	Socialización de Auditoría	07/12/2021	1:30 pm	2:30 pm	Verificación de los documentos vs la revisión en sitio	Sala de juntas	Formato de hallazgos, evidencia fotográfica y conclusiones.	Líder de producción	Líder de Calidad	
7	Reunión de cierre	07/12/2021	2:30 pm	3:00 pm	lectura de acta de cierre acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora.	Sala de juntas	Acta de Cierre	Líder de producción	Líder de Calidad	
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR			

**Tabla 4.***Hallazgo N°4 – Plan de Auditoría Panadería Damaris*

		<b>PANADERIA DAMARIS</b>						<b>Código</b>		004			
								<b>PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO</b>		<b>Versión</b>			
		<b>Fecha Emisión</b>						05/12/21					
<b>PLAN DE AUDITORÍA N°</b>		004		<b>FECHA PROGRAMACIÓN</b>		08 de diciembre del 2021		<b>DURACIÓN</b>		<b>DESDE</b>		<b>HASTA</b>	
								8:00 am		3:00 pm			
<b>DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO</b>		El equipo de inocuidad conoce el proceso productivo y la implementación de BPM y plan HACCP, pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000, porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no. (plan de capacitación)											
<b>PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR</b>		<b>ÁREA</b>		Inocuidad		<b>LÍDER DEL PROCESO</b>		Director de inocuidad		<b>EQUIPO AUDITOR</b>		Control de Calidad	
ISO 22000:2018													
<b>OBJETIVO DE LA AUDITORÍA</b>				<b>ALCANCE DE LA AUDITORÍA</b>				<b>CRITERIO DE LA AUDITORÍA</b>					
Determinar si existe un plan de capacitación al equipo de inocuidad sobre la ISO 22000:2018 con sus respectivos registros debido a que se tiene inconsistencias a la ejecución de las acciones correctivas.				La auditoría detectará los conocimientos que tiene el equipo de inocuidad según los seguimientos realizadas en acciones correctivas en el proceso de pan molde y la manera como ha sido capacitado el personal conforme al plan de capacitación de la norma ISO 22000:2018				NORMA ISO 22000:2018 – CAPITULO 7.2 Competencia.					
<b>N°</b>	<b>ACTIVIDADES</b>		<b>FECHA</b>	<b>HORA DE INICIO</b>	<b>HORA FINAL</b>	<b>MÉTODO DE AUDITORÍA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>	<b>AUDITOR</b>			
1	Reunión de apertura (Presentación de auditor)		07/12/2021	8:00 am	9:00 am	Cronograma de actividades	Oficina de gerencia	Acta de apertura Formato de asistencia Formato plan auditoría	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad			
2	Revisión de organigrama y equipo de inocuidad		07/12/2021	9:00 am	10:00 am	Revisar las Competencias y funciones del personal	Oficina de Gerencia	Manual de funciones de cada cargo	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad			

					Solicitud de la Actualización de los conocimientos sobre la ISO 22000 realizados por el equipo de inocuidad.		Carpeta de evaluaciones antes de entrar a dirigir cada cargo. Temas tratados en capacitaciones anteriores.			
3	Plan de capacitación	07/12/2021	10:00 am	12:00 m	Verificación de capacitaciones realizadas por el líder sobre retroalimentación, actualización del sistema de gestión de Calidad de la empresa al equipo e inspección de diligenciamiento de los formatos de capacitación.	Oficina de gerencia	Informes de desempeño. Actas o evidencias de capacitación. Programa de capacitación con temas establecidos, formato diligenciado de asistencia.	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad	
4	Receso	07/12/2021	12:00 m	1:00 pm						
5	Entrevista a cada empleado del equipo de inocuidad	07/12/2021	1:00 pm	1:30 pm	Encuesta de saberes sobre temas de capacitación y de la norma ISO 22000:2018	Sala de juntas de cada área	Soporte de las evaluaciones y encuestas realizadas	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad	
6	Retroalimentación de hallazgos	07/12/2021	1:30 pm	2:30 pm	Comunicación de Hallazgos	Oficina de gerencia	lista de verificación	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad	
7	Reunión de cierre	07/12/2021	2:30 pm	3:00 pm	conclusiones, plan de accion	Oficina de gerencia s	Acta de Cierre	Equipo de inocuidad	Jefe de control de calidad	
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR			

Tabla 5.

## Hallazgo N°5 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS				Código	005			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO				Versión				
						Fecha Emisión	05/12/21			
PLAN DE AUDITORÍA N°	005	FECHA PROGRAMACIÓN	09 de diciembre del 2021		DURACIÓN	DESDE	08:00 am		HASTA	11:40 am
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	En la evaluación de peligros físicos y biológicos no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados a pesar de que se tiene un Plan HACCP confiable.									
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR HACCP	ÁREA	producción		LÍDER DEL PROCESO	Líder equipo HACCP	EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad			
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA		ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA				
Inspeccionar el cumplimiento del diligenciamiento de los registros de seguimiento de los peligros identificados y las decisiones tomadas frente a estos para garantizar que el producto es inocuo.		verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el plan HACCP de la organización para el control de peligros en el SGI				ISO 22000:2018 Decreto 60 de 2002				
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE LA AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR	
1	reunión de apertura y propósito de auditoría	09/12/21	08:00 am	08:30 am	Presentación del personal encargado de proceso de auditoría	sala de juntas	acta de apertura	alta dirección	Líder del equipo de auditoría	
2	solicitud documentos soporte plan HACCP	09/12/21	09:00 am	09:30 am	revisión documental	sala de juntas	manual de procedimientos	líder de calidad	Líder del equipo de auditoría	
3	recorrido in situ	09/12/21	09:30 am	10:30 am	revisión de formatos de control de peligros en las diferentes áreas de la panadería	instalaciones	formatos de PCC en cada una de las secciones de producción de la panadería	líder de producción	Líder del equipo de auditoría	
4	identificación y redacción de hallazgos	09/12/21	10:30 am	11:00 am	toma de apuntes en la lista de chequeo	in situ	lista de chequeo	líder de calidad	Líder del equipo de auditoría	

5	reunión de cierre	09/12/21	11:00 am	11:40 pm	socialización de hallazgo encontrado durante el proceso auditable	sala de juntas	acta de cierre, acuerdos y compromisos	alta dirección y líderes de calidad y producción	Líder del equipo de auditoría
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR		

Tabla 6.

## Hallazgo N°6 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS						Código	006			
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO						Versión				
PLAN DE AUDITORÍA N°		006	FECHA PROGRAMACIÓN	10 de diciembre del 2021		DURACIÓN	DESDE	08:00 am		HASTA	11,40 am	
DESCRIPCIÓN DE HALLAZGO		Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero algunos de ellos no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.										
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR		ÁREA		línea de producción Pan artesanal: pan molde		LÍDER DEL PROCESO	Jefe de producción		EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad		
ISO 22000:2018												
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA			ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA					
Monitorear para detectar cualquier falla en el cumplimiento de los límites críticos medibles y / o criterios de acción medibles / observables.			Evaluar cada uno límite crítico de control en la línea de producción de pan artesanal: pan molde para establecer si son medibles al momento de ejecutarse y verificarse.				ISO 22000:2018 – capítulo 8.5.2.4.2 Decreto 60 de 2002					
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE LA AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR			
1	apertura de auditoría	10/12/21	08:00 am	08:30 am	cronograma de actividades	sala de junta	acta de apertura	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad			
2	solicitud documentación	10/12/2	09:00 am	09:30 am	revisión de documentación relacionada con los LCC para cada PCC establecido	sala de junta	lista de chequeo	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad			
3	visita archivo	10/12/2	09:30 am	10:30 am	Revisión en sitio sobre la medición de los límites críticos de control de los PCC	oficina de calidad	Diligenciamiento de las novedades encontradas en la toma de medida LCC	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad			
4	identificación y socialización de Hallazgo	10/12/2	10:30 am	11:00 am	Encuesta de preguntas cerradas sobre la toma de decisiones cuando los LCC son variables	sala de junta	Diligenciamiento de las respuestas obtenidas por el supervisor en encuesta	Supervisor de producción	Jefe de área de Calidad			

5	cierre de auditoria	10/12/2	11:00 am	11:40 pm	proponer los respectivos ajustes al modelo de plan HACCP	sala de junta	acta de cierre	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR			APROBADO POR		

Tabla 7.

## Hallazgo N°7 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS						Código		
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO						Versión		
								Fecha Emisión		
PLAN DE AUDITORÍA N°	007	FECHA PROGRAMACIÓN	11 de diciembre de 2021		DURACIÓN	DESDE	06:00 am	HASTA	11.00 am	
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos									
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR	ISO 22000:2018	ÁREA	Línea de producción pan artesanal - pan molde		LÍDER DEL PROCESO	Jefe de Producción	EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad		
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA			ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA			
Verificar el diligenciamiento de la gestión documental de los Programas Prerrequisitos Operativos de la línea de producción pan artesanal con el fin de ver su cumplimiento.			El plan de auditoría ejecutará, implementará las actividades para la revisión documental de los procesos prerrequisitos Operativos de la línea de producción pan artesanal con el fin de conocer su eficacia y cumplimiento a la inocuidad alimentaria.				El plan de auditoría Interna se aplica según: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decreto 60/2002</li> <li>- NTC 5830 (2010)</li> <li>- ISO 22000:2018- Capítulo 8 “Operación” - Numeral 8.54 - numeral 8.5.4.3</li> </ul>			
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE LA AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR	
1	Reunión apertura	05/12/2021	06:00 am	06:30 am	Presentación de las actividades a realizar dentro de la auditoría	Sala de Juntas	Acta de apertura	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
2	Verificación documental de los PPRO	05/12/2021	06:30 am	07:30 am	Solicitud de documentos de los programas Prerrequisitos Operativos de la línea de Pan Molde artesanal.	Oficina de área de Calidad	Documentos de procedimientos, medidas de control, límites de control, planes de acción	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
3	Revisión de Matriz de riesgos y oportunidades	05/12/2021	07:30 am	08:00 am	Solicitud de la Matriz de riesgos y oportunidades de los PPRO	Oficina de área de Calidad	Documento donde se encuentran las actividades de la	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	

							matriz de riesgos y oportunidades			
4	Verificación de formatos de los PPRO	05/12/2021	08:00 am	08:30 am	Solicitud del diligenciamiento de los formatos generados en la ejecución de los PPRO	Oficina de área de Calidad	Formatos generados en los PPRO	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
4	Chequeo de las acciones correctivas de las PPRO	05/12/2021	08:30 am	09:00 am	Verificación del diligenciamiento de las acciones tomadas frente a riesgos	Oficina de área de Calidad	Formatos de las acciones tomadas frente a novedades críticas salidas de los límites.	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
5	Entrevista con Supervisor de producción sobre la ejecución de los PPRO.	05/12/2021	09:00 am	09:30 am	Encuesta con preguntas sobre los PPRO de la línea de producción Pan Molde	Oficina de Producción	Diligenciamiento de las respuestas obtenidas por el supervisor en encuesta	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
6	Verificación in situ de la ejecución directa de los PPRO	05/12/2021	09:30 am	10:30 am	Inspección in situ de la ejecución de los PPRO establecidos en la línea de producción	área de Procesos Pan Molde	Diligenciamiento de las novedades encontradas frente a la ejecución de las PPRO	Jefe de producción y supervisor	Jefe de área de Calidad	
7	Cierre de reunión	05/12/2021	10:30 am	11:00 am	Expresión de hallazgos encontrados	Sala de Juntas	Acta de cierre - conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Jefe de producción	Jefe de área de Calidad	
OBSERVACIONES GENERALES					ELABORADO POR:			APROBADO POR		

Tabla 8.

## Hallazgo N°8 – Plan de Auditoría Panadería Damaris

		PANADERIA DAMARIS					Código		
		PLAN DE AUDITORIA INTERNA – PROCEDIMIENTO					Versión		
							Fecha Emisión		
PLAN DE AUDITORÍA N°	008	FECHA PROGRAMACIÓN	12 de diciembre del 2021		DURACIÓN	DESDE	01:00 pm	HASTA	04:30 pm
DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.								
PROCESO O SISTEMA PARA AUDITAR	ÁREA	Departamento de Calidad	LÍDER DEL PROCESO	Director de la inocuidad	EQUIPO AUDITOR	Gerencia Administrativo			
SGC - ISO 22000:2018									
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA		ALCANCE DE LA AUDITORÍA				CRITERIO DE LA AUDITORÍA			
Verificar la documentación de las auditorías anteriores de manera cronológica para monitorear la efectividad del SGC y garantizar la inocuidad alimentaria, debido a que se presenta que se han hecho dichas auditorías cuando hay queja o devolución.		Verificación de las acciones y metodologías tomadas frente a quejas y devolución de productos para dar la efectividad del Sistema de Gestión de la Calidad.				El plan de auditoría Interna se aplica según: - ISO 22000:2018 - Capítulo 9 - Numeral 9.2			
N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL	MÉTODO DE LA AUDITORÍA	LUGAR	EVIDENCIAS	AUDITADO	AUDITOR
1	Reunión de apertura de la Auditoría	12/12/2021	13:00	13:30	Presentación de las actividades a realizar dentro de la auditoría	Sala de Juntas	Acta de apertura	Jefe de calidad	Equipo auditor
2	Revisión documental de programas de quejas y devoluciones	12/12/2021	13:30	14:30	Solicitud documental donde estén registrada las quejas ingresadas por parte del consumidor	área de atención al cliente	Documentos de recolección de quejas y devoluciones de productos con sus respectivas descripciones	Atención al usuario	Equipo Auditor
3	Verificación de las respuestas frente a quejas y devoluciones	12/12/2021	14:30	15:30	Solicitud documental de los planes de acción de respuesta y correcciones	Área de Calidad	Documentos generados por el área de Calidad dando solución	Jefe de Calidad	Equipo Auditor

							frente a los productos devueltos y quejas		
4	Inspección in situ de archivado	12/12/2021	15:30	16:00	Inspección visual del modo que se archiva los documentos generados en las PQR	Archivo	Revisión visual del lugar donde se archiva las acciones correctivas y respuestas frente a las quejas y devoluciones de productos	Auxiliar de archivo	Equipo Auditor
5	Cierre	12/12/2021	16:00	16:30	Expresión de hallazgos encontrados	Sala de Juntas	Acta de cierre - conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Jefe de Calidad	Equipo Auditor
OBSERVACIONES GENERALES				ELABORADO POR:			APROBADO POR		

## Conclusiones

Por medio de una propuesta de formato de plan de auditoria se fortaleció el programa del sistema integrado de gestión de la inocuidad de la panadería Damaris permitiendo la obtención de resultados importantes como insumo en el proceso de mejora continua de la organización.

En el estado del sistema de gestión de calidad e inocuidad de la panadería Damaris permitió a partir de la interpretación de los hallazgos encontrar en la auditoría la toma de decisiones para el mejoramiento continuo en la producción de alimentos sanos e inocuos.

Se logró diseñar formatos de calidad en la panadería DAMARIS, dando así un gran paso para la certificación que se está encaminando la empresa con lineamientos internacionales cumpliéndose con los criterios dados en el plan de auditoría aplicable según en la ISO 22000:2018

Al desarrollar la actividad se detectó que la Panadería Damaris al implementar la certificación en la Norma ISO 22000:2018 aún se tiene varias falencias que se deben mejorar y para lograr estas acciones de progreso continuo se decidió a elaborar una estrategia en el plan de auditoría para cada hallazgo encontrado con actividades que ayudaran adaptarse a sus procesos productivos del pan molde y así se tenga mayor control en la ejecución del sistema de Gestión Integral de la Calidad.

En el plan de auditoría de la Panadería se detecta que se tiene falencias en sus BPM y plan HACCP y esto fue evidenciado en sus hallazgos por lo que la empresa debe fortalecer sus programas PPRO y PPR según la legislación vigente.

## Referencias Bibliográficas

ICONTEC (2018) ISO 22000:2018. *Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria*.

<https://www.nqa.com/es-co/certification/standards/iso-22000>

ICONTEC (2018). ISO 19011:2018. *Directrices para la auditoría de los sistemas de*

*gestión*. <https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

Martínez, C (2017). *¿Cuál es el origen y la utilidad de un sistema de gestión de calidad?*

Revista Digital Inesem. <https://revistadigital.inesem.es/gestion-integrada/sistema-gestion-calidad/>



## ANEXO A

### Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De La Calidad

**Tabla 9.**

*Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad para la panadería Damaris*

		PANADERÍA DAMARIS																	
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:	Versión:	Fecha:					
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA																	
Planear un programa de auditoría interna para la comprobación de cumplimiento o no de los requisitos según la norma ISO 22000:2018, detectando deficiencias y proponiendo acciones de mejora continua en toda la línea de producción "pan molde" en la panadería Damaris para garantizar la seguridad alimentaria del producto terminado		El programa de la auditoría interna de la panadería Damaris ejecutará y verificará todas las actividades que se están realizando en el sistema de gestión desde plan HACCP y BPM, para obtener la mejor eficiencia de la ISO 22000:2018 en la empresa.																	
CRITERIOS DE AUDITORÍA		DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS													
EL programa de auditoría interna está aplicada según: * Resolución 2674 de 2013 - requisitos sanitarios en la industria alimentaria. * Codex Alimentarius CXC 1-1969 - Principios General de Higiene de los Alimentos * Decreto 60 de 2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control en fabricas de alimentos. * NTC 5830 (2010) - Requisitos para el análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos APPCC (HACCP) * ISO 22000:2018		Se establece la siguiente documentación: * Políticas de Calidad * Documentación del producto terminado como ficha técnica. * Manual y Registros del Plan de Saneamiento. * Manual y registros de BPM * Manual de proceso y registros de ejecución de Plan HACCP * Organigrama de la empresa con cargos y manual de funciones				Para la ejecución del programa de Auditoría interna de la Panadería Damaris necesita de los siguientes recursos: * Recursos humanos (inspectores de calidad y personal capacitado para ejecutar la auditoría interna) * Equipo de cómputo para registro de datos, uso de cámara fotográfica o celular con buena resolución de imagen para toma de evidencias. * Uso de programa de Ingresos de datos como Excel. * Capacidad financiera para cubrir la corrección de los hallazgos encontrados en la auditoría.													
N°	Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
1	Esta operando las BPM y plan HACPP, pero no está documentado el planteamiento de la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde.	<b>ISO 22000:2018 - Capítulo 1 "Alcance" - Numeral e</b> "Asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos establecida". <b>Capítulo 5 "Liderazgo" - 5.2 "Política" - 5.2.1</b> "Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos", donde se debe implementar, mantener y registrar una política de la inocuidad de la organización. <b>Capítulo 5 "Liderazgo" - 5.2 "Política" - 5.2.2</b> "Comunicación de la política de la inocuidad de alimentos" indica en el numeral a). Toda información debe estar disponible y mantenerse como información documentada. Además en el literal C infiere que dicha información debe estar abierta a interesados pertinentes	Revisar la redacción de las políticas de inocuidad regulatorio de la organización según el cumplimiento de la gestión de calidad alimentaria, debido a que no se tiene documentado dicho planteamiento.	Lider de calidad (microbiología)	Area de Producción	revisar documentación que tiene implementada la organización frente a las políticas de inocuidad verificando que dentro de su estructura tenga en cuenta el cumplimiento de los requisitos dados en la normatividad contractual y de esta manera realizar un seguimiento periódico.  Entrevista aleatoria in sito al personal operativo sobre el conocimiento conceptual de la política de calidad de la empresa.	x				x							x	departamento de control de calidad
2	Los documentos del origen de las materias primas no se observa que se tenga la información sobre los controles de proveedores de harinas, por lo que no se cuenta con formato de seguimiento a proveedores	<b>Decreto 60 (2002) - Artículo 5 "Prerrequisitos del Plan HACCP" - Numeral f)</b> Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo. <b>Norma ISO 22000 - Capítulo 7 "Apoyo" - 7.1 "Recursos" - 7.1.6</b> "Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente" en literal a dónde se establecen las garantías y requerimientos solicitados por parte de la organización a los proveedores, así como también en el literal D enuncia la importancia de mantener la información documentada con el fin de tener evidencia en caso de evaluación o reevaluación. <b>Norma ISO 22000 - Capítulo 8 "Operación" - 8.2 "Programas de prerrequisitos (PPR)" - 8.2.4</b> La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR - numeral f) Los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores (por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases).	Revisar la existencia de la documentación relacionada con seguimiento de proveedores, planillas de recepción de materias primas con sus respectivas certificaciones de calidad por parte del proveedor ya que no se observa dichos controles.	Lider del Calidad	Departamento I&D/ de compras / logística/Recepcion de materias primas	Revisión documental del programa de Proveedores donde se evidencia listado de proveedores, productos y certificados para evidenciar que estos se adaptan a las necesidades requeridas por la organización o si requieren alguna actualización o renovación  Encuesta del área de logística sobre el proceso de recepción y aceptación de ella harina.  Encuesta al proveedores sobre recepción de materia prima que realiza el área de logística.  Verificación visual in sito de la recepción de materia prima  Verificación documental de proveedores al área de compras.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	departamento de control de calidad



8	Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se este llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	Dentro de la Norma ISO 22000:2018- Capítulo 9 "Evaluación del desempeño" - Numeral 9.2 (Auditoría Interna) Donde la empresa debe realizar auditorías planificadas para proporcionar información del SGC y controlar si esta cumpliendo, la empresa debe tener documentada dicha evidencia y los resultados y así poder hacer una verificación de las acciones tomadas en estas. Es importante que la empresa planifique y cumpla estas auditorías ya que de esta forma se van a mitigar inconformidades por parte de los clientes	Verificar si está documentado las auditorías anteriores de manera cronológica para monitoriar la efectividad del SGC y garantizar la inocuidad alimentaria, debido a que se presenta que se han hecho dichas auditorías cuando hay queja o devolución.	Auditor interno (Jefe de control de calidad)	Director de Inocuidad	Revisión de las listas de comprobación de la auditorías planificadas y realizadas al proceso del pan de molde. Validar la metodología escrita con un análisis de que sea la empleada y que se encuentre escrita y documentada... Informe final de cada auditoría planificada Revisión del cronograma de las auditorías presentes y futuras. Verificar el certificado del auditor para que se apto de hacer la auditoría . Verificar los planes de acciones tomadas frente a los hallazgos de las últimas auditorías.	X		X		X		X		X		X		X		X	Jefe del SGC
---	---	---	--	--	-----------------------	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--------------

**NOTA:** Este documento fue elaborado en la fase 3 del Diplomado de profundización en Sistemas de Gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario (octubre 2021).