

**Plan De Auditoria Al Sistema De Gestión De Inocuidad De Los Alimentos
Aplicado A La Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”**

Miryam Cecilia Bohórquez Ruiz

Lucy Andrea Rodríguez Tarazona

Natalia Andrea Vela Vargas

Universidad Nacional Abierta Y A Distancia-UNAD

Escuela Ciencias Básicas, Tecnologías E Ingeniería (ECBTI)´

Programa Ingeniería de Alimentos

Diplomado De Profundización Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Del Ambiente

Para El Sector Alimentario -

2022

**Plan De Auditoria Al Sistema De Gestión De Inocuidad De Los Alimentos
Aplicado A La Empresa “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”**

Miryam Cecilia Bohórquez Ruiz

Lucy Andrea Rodríguez Tarazona

Natalia Andrea Vela Vargas

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Director:

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta Y A Distancia-UNAD

Escuela Ciencias Básicas, Tecnologías E Ingeniería (ECBTI)´

Programa Ingeniería de Alimentos

Diplomado De Profundización Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Del Ambiente

Para El Sector Alimentario -

2022

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información ficticia 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 interna al sistema de gestión de la Inocuidad basada en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relaciona con la producción de alimentos.

Resumen

El trabajo presentado es un producto de la recopilación de actividades realizadas por medio del conocimiento de la normatividad aplicable para los alimentos y los programas tendientes a la realización de auditorías de calidad. Inicia por medio del conocimiento de programas básicos como BPM, los procesos necesarios para la implementación del sistema HACCP, programas prerequisites, sistemas de gestión ambiental e inocuidad hasta la realización de auditorías, las cuales son mecanismos de evaluación para verificar las condiciones reales de una organización referentes al estándar que se evalúe.

De esta manera las actividades realizadas se han encaminado a la culminación de un plan estructurado para la auditoria de diferentes aspectos evaluados en la organización la Estrella del Gourmet y la promoción de actuaciones que conlleven al fortalecimiento de esta empresa que, aunque es ficticia, trata de llevar a un estudiante a la realidad de su futuro profesional como auditor, auditado o dirigente de una organización que requiere implementar sistemas de gestión para la mejora continua. Así que, siguiendo con esta estructura; se diseñó un plan de auditoria para evaluar el estado del SGI tomando como base la norma ISO 22000:2018 para la empresa Estrella Gourmet evaluando 8 aspectos con sus respectivos criterios.

Palabras clave: Auditoria, calidad, inocuidad, sistema, normatividad.

Abstract.

The work presented is a product of the compilation of activities carried out through the knowledge of the applicable regulations for food and the programs tending to carry out quality audits. It begins through the knowledge of basic programs such as BPM, the necessary processes for the implementation of the HACCP system, prerequisite programs, environmental management systems and safety until the performance of audits, which are evaluation mechanisms to verify the real conditions of an organization. referring to the standard that is evaluated.

In this way, the activities carried out have been directed towards the culmination of a structured plan for the audit of different aspects evaluated in the organization La Estrella del Gourmet and the promotion of actions that lead to the strengthening of this company that, although it is fictitious, tries to carry a student to the reality of his professional future as an auditor, audite or manager of an organization that requires implementing management systems for continuous improvement. So, sticking with this structure; An audit plan was designed to evaluate the status of the SGI based on the ISO 22000:2018 standard for the Estrella Gourmet company, evaluating eight aspects with their respective criteria.

Keywords: Audit, quality, safety, system, regulations.

Tabla de Contenido

Listado de contenido de tablas.....	7
Introducción.....	8
Planteamiento del problema	9
Justificación	10
Objetivo	11
Objetivo General	11
Objetivos Específicos	11
Marco de referencia	12
Plan de auditorio sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.....	15
Conclusiones	23
Recomendaciones.....	25
Bibliografía	26
Apéndice.....	27
Programa de auditoría para el sistema ISO 22000:2018 de la empresa estrella gourmet.....	27

Listado de contenido de tablas

Tabla No 1: Plan de auditoría hallazgo No 1.....	15
Tabla No 2: Plan de auditoría hallazgo No 2.....	16
Tabla No 3: Plan de auditoría hallazgo No 3.....	17
Tabla No 4: Plan de auditoría hallazgo No 4.....	18
Tabla No 5: Plan de auditoría hallazgo No 5.....	19
Tabla No 6: Plan de auditoría hallazgo No 6.....	20
Tabla No 7: Plan de auditoría hallazgo No 7.....	21
Tabla No 8: Plan de auditoría hallazgo No 8.....	22

Introducción

La norma ISO 22000:2018 orienta sobre las directrices para la implementación de un sistema de gestión de la inocuidad en la cadena alimentaria, la cual es aplicable a cualquier organización que opere en la cadena de abastecimiento alimentario, se fundamenta en la identificación, análisis, control y evaluación de peligros relacionados con la inocuidad y aseguramiento de los alimentos, para esto es necesario consolidar el sistema de gestión de la inocuidad con el fin de garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.

La inocuidad alimentaria se refiere a la existencia y control de peligros en los productos con destino al consumo del ser humano. Melo y Caicedo (2020). Un plan de auditoria es el que permite detallar cada una de las actividades a desarrollar dentro de una auditoria, establece responsabilidades y tiempo de ejecución, para que se pueda realizar la verificación de los requisitos y se lleve de forma ordenada y secuencial.

La planeación y ejecución en los procesos de auditoría son muy importantes, debido a que esto ayuda a las organizaciones a evaluar los posibles riesgos que se puedan presentar con anterioridad. De una buena planificación depende la eficacia y eficiencia de la auditoria.

El propósito del proyecto es desarrollar fortalezas en diseño y aplicación de un plan de auditoría sobre directrices del sistema de gestión, contemplados en la norma ISO 19011: 2018

Planteamiento del problema.

Muchos son los factores que favorecen distintos aspectos relacionados con la higiene de los alimentos, principalmente, las ETAS o enfermedades de transmisión alimentaria son muy comunes gracias a la falta de higiene y se convierten en un asunto de salud pública. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas de procesamiento y se relaciona con aspectos de origen ambiental como el agua, la tierra o el aire. De esta manera, debe realizarse un seguimiento no solo a los factores ambientales sino también a cada una de las etapas del proceso, identificando aspectos relevantes para la prevención de la contaminación y la mejora de los procesos encaminándolos hacia la inocuidad y la seguridad alimentaria.

En relación con el caso presentado, la empresa la Estrella del Gourmet, debe implementar una política de inocuidad que cumpla con los estándares reglamentarios, además de los programas como control de proveedores y distribución de producto terminado. De este modo debe hacerse un recorrido por la normatividad vigente para el logro de los resultados relacionados con la inocuidad alimentaria y la gestión ambiental.

Tomando como referente los anteriores aspectos se define el planteamiento siguiente:
¿Cómo la implementación de la normatividad en análisis de riesgos puede ayudar en la garantía de inocuidad en el proceso de elaboración de salsas de la Estrella del Gourmet?

Justificación

Se analiza y se desarrolla los conceptos teóricos de la norma internacional para la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018, la cual se refiere a la inocuidad de los alimentos, diseñada para cumplir con los requisitos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos en las empresas de cadenas alimentarias.

Es importante desarrollar estas auditorias, porque esto nos permite corregir las falencias encontradas en la organización estrella gourmet y ofrecer un alimento inocuo al consumidor evitando producir enfermedades a la hora del consumo.

Objetivos

Objetivo General

Establecer un plan de auditoria para el sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos basado en la norma ISO 22000:2018 con el fin de cumplir las políticas y objetivos de calidad e inocuidad en los productos alimenticios de la Empresa Estrella Gourmet.

Objetivos Específicos

Desarrollar un plan de auditoria en torno a los hallazgos encontrados para la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet.

Establecer un sistema de auditoría que cumpla con la normatividad enfocado en la efectividad y confiabilidad.

Obtener información documentada que aporte al cumplimiento de políticas y objetivos de calidad e inocuidad en los alimentos.

Marco de referencia

Principalmente, la temática de estudio es la realización de un plan de auditoria basada en la normatividad relacionada con la ISO 19011:2018, teniendo en cuenta que es un aspecto muy importante, dado que, para realizar una auditoría interna de cualquier normativa ISO, se debe saber lo que estipula la Norma 19011:2018 relacionado con las directrices para la auditoría de sistemas de gestión. (Benito., 2020)

De esta manera, se debe revisar detalladamente lo que contempla la norma sobre auditores y auditorias para poder elaborar un plan de auditoria donde se logre dar continuidad al contexto en el que se han desarrollado las diferentes acciones de verificación para la empresa la Estrella del Gourmet, empresa que ha venido trabajando continuamente en el perfeccionamiento de un sistema de gestión que permita el cumplimiento de pilares fundamentales en la calidad e inocuidad de sus productos alimenticios, donde por supuesto se articulan normas como el sistema HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015.

La empresa Estrella del Gourmet, en la búsqueda de la mejora continua de sus procesos, ha venido realizando auditorias, las cuales se encuentran soportadas en los programas de auditoría y toma de evidencias sobre los criterios de esta. Dado que la empresa debe continuar fortaleciendo sus sistemas de gestión, es necesario organizar un plan encaminado a la revisión periódica y auditoria en los procesos que fortalezcan la mejora continua.

Según la normativa ISO 19001: 2018; una auditoria es un “proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de esta manera, determinando el grado de cumplimiento de los criterios de la auditoria” (Icontec, 2018)

Debe tenerse en cuenta, además, que las auditorias pueden dividirse en: Auditoria Internas, externas y auditorias de certificación; así mismo pueden clasificarse de diferentes

formas depende de las necesidades propias de las organizaciones. En la norma ISO 19011 se contempla que una auditoria puede llevarse a cabo en función de una serie de criterios de auditoría que incluyen entre otros:

1. Los requisitos definidos en una o más normativas del sistema de gestión.
2. Las políticas y los requisitos especificados por las partes interesadas.
3. Los requisitos legales y reglamentarios.
4. Uno o más procesos del sistema de gestión definidos por la organización u otras partes.
5. El plan o planes relacionados con el sistema de gestión y la provisión de resultados específicos de un sistema de gestión.

Teniendo en cuenta estos aspectos, se debe implementar procesos de auditoría que cumplan con la normativa y que impulsen mecanismos de continuidad con la mejora de los procesos de manera continua.

En cuanto a los requisitos que debe reunir la empresa Estrella Gourmet para el cumplimiento de los objetivos propuestos; están los estipulados en la norma ISO 2200:2018; normativa que se encuentra enfocada hacia la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad en los alimentos. Esta norma se encuentra basada en el enfoque basado en riesgos, lo que hace que la prevención sea una rutina que aporta confiabilidad hacia los productos elaborados.

De esta manera, la norma ISO 22000:2018 es la más reciente norma internacional para la inocuidad de los alimentos, diseñada para armonizar los requisitos de los sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos para empresas de la cadena alimentaria a escala global; esta norma es adecuada para la empresa mencionada, pues abarca todos los aspectos necesarios para el logro de sus objetivos.

La mejora continua se ha convertido en una de las metas más importantes para las empresas de todo tipo, pues está estrechamente relacionado con la satisfacción de sus clientes y el logro de la competitividad, además de que el uso de estas herramientas permite la adaptación al cambio según el mercado y la evaluación propia de los procesos desarrollados. Algo muy importante para la empresa Estrella Gourmet, es que en particular el uso de las auditorías les permite identificar retos y oportunidades, mejora de la conciencia sobre la inocuidad, toma de decisiones acertadas, realización de un seguimiento a estas acciones a través del ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar), utilizando la herramienta de auditoria como una evaluación favorable para asegurar el cumplimiento de las políticas, planes y programas empresariales.

El plan de auditoría que se desarrolla en esta fase se basa en el proceso que debe ser realizado para la revisión de 8 hallazgos encontrados en la empresa Estrella Gourmet. De esta manera se aplican los ítems de la norma ISO 22000:2018 como guía para verificar el cumplimiento de los requisitos necesarios en la empresa.

En este trabajo se utilizó una metodología de auditoría, para realizar seguimientos a los hallazgos encontrados y realizar las acciones correctivas de los mismos, para garantizar que los productos de la Organización Estrella Gourmet cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad del producto.

**Plan de auditorio sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 de Productos
Alimenticios Estrella Gourmet.**

Tabla 1

Plan de auditoria Aspecto evaluado: No 1.

PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTION				
Versión: 01	Codigo:PA-001	Fecha: 01 de diciembre de 2022		
Aspecto para evaluar: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.				
Objetivo: Revisar que la política de inocuidad para productos Estrella Gourmet se encuentre documentada y cumpla con los requisitos necesarios para la línea de salsa miel mostaza.				
Alcance: Auditoria enfocada a la política de inocuidad establecida para la empresa la Estrella del Gourmet.				
Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 5.2.2 referente a la política de inocuidad de los alimentos				
Auditado:	Gerencia	Auditor	Jefe De Calidad	
Desarrollo de la auditoria.				
Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Apertura de la auditoria (Reunión)	Acta de reunión. Soporte de asistencia a la reunión apertura	Jefe de calidad	Gerencia
9:00 a 9:40 am	Evaluación de documentos y/o criterios de desempeño.	Política de inocuidad documentada	Jefe de calidad	Gerencia
9:40 a 11:30 am	Verificación de la estrategia de comunicación de la política de inocuidad	Listado de asistencia Consentimiento informado de las partes interesadas Fotografía. De la reunión	Jefe de calidad	Gerencia
11: 30 am - 12:00 m	Redacción de los hallazgos	Informe de plan de auditoría.	Jefe de calidad	Gerencia
12:00 a 1:00 pm	Socialización del informe final.	Informe de auditoria	Jefe de calidad	Gerencia
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Informe de auditoría.	Jefe de calidad	Gerencia

Nota: Contenido del plan de auditoria para el aspecto a evaluar.

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla 2*Plan de Auditoria Aspecto Evaluado: No 2.***PLAN DE AUDITORÍA SISTEMA DE GESTIÓN**

Versión: 01

Código: PA-001

Fecha: 01 de diciembre de 2022

Aspecto evaluado: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.

Objetivo: Evaluar el cumplimiento de los formatos de seguimiento y el registro de los controles que ayudan a promover la calidad de los alimentos.

Alcance: El proceso de auditoria debe hacerse para asegurar el cumplimiento de los procesos y programas para que los productos que ingresan no afecten la calidad e inocuidad de los alimentos.

Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 8.2.4, Literal F lo cual se refiere a implementar PPR que relacionen los procesos de aprobación y seguimiento a proveedores.

Desarrollo de la auditoria.

Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura.	Acta de reunión. Registro de asistencia	Jefe de producción	Jefe de calidad.
9:00 a 10:00 am	Revisión documental. Del programa de proveedores	Programa documentado de control a proveedores criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño	Jefe de producción	Jefe de calidad.
10:00 a 11:00 am	Revisión del diligenciamiento de registros de proveedores	Registro de autorización externa a proveedores. Formato de seguimiento a proveedores. Concepto sanitario vigente de establecimiento. Resultado de las evaluaciones y reevaluaciones	Jefe de producción	Jefe de calidad.
11:00 am a 12:30 pm	Redacción de los hallazgos	Informe de auditoria	Jefe de producción	Jefe de calidad.
12:30 a 1:30 pm	Socialización del informe final.	Reporte de auditoría.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Resultados y conclusiones de la auditoria. Elaborado por:	Jefe de producción	Jefe de calidad.

Nota: Contenido del plan de auditoria para el aspecto a evaluar

Fuente: autorización propia (2022)

Tabla 3*Plan de Auditoria Aspecto Evaluado: No 3.***PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN**

Versión: 01

Codigo:PA-001

Fecha: 01 de diciembre de 2022

Aspecto evaluado: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.

Objetivo: Evaluar el alcance planteado para los PPR en el que incluye las etapas de almacenamiento y distribución de producto terminado.

Alcance: Estructuración e implementación del alcance de los Programa prerequisites (los PPR) que aborde todas las etapas del proceso, desde la recepción de materias primas y finaliza en el almacenamiento y distribución de producto terminado.

Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 8.2.2 Programas Prerrequisitos PPRs Literal C .se apliquen en todo el sistema de producción, ya sea como programas aplicables en general o como programas aplicables a un producto o línea operativa particular.

Desarrollo de la auditoria.

Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 8:30 am	Apertura de la auditoria (Reunión)	Acta de reunión. Soporte de asistencia	Jefe de calidad	Jefe de producción
8:30 a 11:00 am	Revisión documental. De los programas prerequisites	Programas los prerequisites (Buenas prácticas de manipulación de alimentos, que contenga la descripción del alcance incluyendo toda la etapa del proceso.	Jefe de calidad	Jefe de producción
11:00 am a 12 pm	Aprobado por el equipo de inocuidad alimentaria	Actas de reunión del equipo de inocuidad con la aprobación de los PPR	Jefe de calidad	Jefe de producción
2:00 a 3:00 pm	Redacción de los hallazgos	Informe de auditoria	Jefe de calidad	Jefe de producción
3:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Informe de auditoría.	Jefe de calidad	Jefe de producción
Revisado		Aprobado	Elaborado	

Nota: Contenido del plan de auditoria para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla 4

Plan de Auditoria Aspecto Evaluado: No 4.

PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN				
Versión: 01	Código: PA-001	Fecha: 01 de diciembre de 2022		
Aspecto evaluado: 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 la evaluación de peligros. Sin embargo, 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.				
Objetivo: Evaluar la presencia y diligenciamiento de registros de seguimiento a los peligros identificados				
Alcance: Plan HACCP control, análisis y evaluación de peligros				
Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 8.5.2.3. lo cual se refiere a que se debe realizar una evaluación del peligro				
Desarrollo de la auditoria.				
Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Apertura de la auditoria (Reunión)	Acta de reunión. Soporte de asistencia	Jefe de producción	Jefe de calidad
9:00 a 9:40 am	Revisión documental. Plan haccp	Plan haccp documentado registros de seguimiento a los peligros identificados	Jefe de producción	Jefe de calidad
9:40 a 11:30 am	Metodología y resultado de la evaluación de peligros	Plan haccp documentado Procedimiento de evaluación y seguimiento a los peligros identificados	Jefe de producción	Jefe de calidad
11: 30 am - 12:00 m	Redacción de los hallazgos	Documentación de auditoría.	Jefe de producción	Jefe de calidad
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Informe de auditoría.	Jefe de producción	Jefe de calidad

Nota: Contenido del plan de auditoria para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla 5

Plan de auditoria Aspecto evaluado: No 5.

PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN				
Versión: 01	Codigo: PA-001	Fecha: 01 de diciembre de 2022		
Aspecto evaluado: 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.				
Objetivo: Verificar el establecimiento adecuado de LCC teniendo presente la Medición y valoración de estos.				
Alcance: Plan HACCP; Límites críticos y Criterios de acción				
Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción				
Desarrollo de la auditoria.				
Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Apertura de la auditoria (Reunión)	Acta de reunión. Soporte de asistencia	Jefe de calidad	Jefe de producción
9:00 a 10:00 am	Revisión de documentación Plan Haccp documentado	Plan Haccp documentado Procedimiento y registro de Verificación de LCC para cada PCC	Jefe de calidad	Jefe de producción
10:00 a 11:30 am	Revisión documental con procedimiento de medición y valoración de los LCC	Procedimiento documentado para la medición y valoración de los LCC para cada PCC	Jefe de calidad	Jefe de producción
11: 30 am - 12:00 m	Redacción de los hallazgos	Documentación de auditoría.	Jefe de calidad	Jefe de producción
12:00 a 1:00 pm	Socialización del informe final.	Informe de auditoria	Jefe de calidad	Jefe de producción
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Informe de auditoría.	Jefe de calidad	Jefe de producción
Revisado por _____		Elaborado por: _____		Aprobado por:

Nota: Contenido del plan de auditoria para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla 6.*Plan de auditoria Aspecto evaluado: No 6***PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN**

Versión: 01

Codigo:PA-001 **Fecha:** 01 de diciembre de 2022

Aspecto evaluado: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y 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.

Objetivo: Evaluar el proceso de conformación del equipo de inocuidad teniendo en cuenta educación, formación y experiencias.

Alcance: La auditoría detectara los conocimientos que tiene el equipo de inocuidad según seguimientos realizados en las acciones correctivas en el proceso de Salsas: Mostaza y miel y la forma como ha sido capacitado el personal de acuerdo con el plan de capacitación de la norma ISO 22000:2018

Criterio de auditoría: ISO 22000:2018 numeral 7.2 Literal b, c hace referencia al equipo de inocuidad, deben ser competentes, basados en educación, formación y experiencia con una combinación multidisciplinario en la implementación del SGC.

Desarrollo de la auditoria.

Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura.	Acta de reunión. Registro de asistencia	Jefe de producción	Jefe de calidad.
9:00 a 10: 00 am	Revisión de organigrama y equipo de inocuidad	Manual de funciones de cada cargo Carpeta de evaluaciones antes de entrar a dirigir un cargo. Temas tratados en capacitaciones anteriores.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
10: 00 a 11:00 am	Revisión de capacitaciones	Informes de desempeño Actas de capacitación Programas de capacitación con temas establecidos. Formato de asistencia a capacitaciones.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
11: 00 am -12:30 pm	Retroalimentación de hallazgos	Lista de verificación	Jefe de producción	Jefe de calidad.
12:30 a 1:30 pm	Socialización del informe final	Reporte de auditoría.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Resultados y conclusiones de la auditoria.	Jefe de producción	Jefe de calidad.

Nota: Contenido del plan de auditoría para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla 7

Plan de auditoria Aspecto evaluado: No 7.

PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN				
Versión: 01	Código: PA-001	Fecha: 01 de diciembre de 2022		
Aspecto evaluado: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos				
Objetivo: Evaluar el contenido del documento que soporta la identificación de los PPR operativos en la línea de producción de salsa mostaza y miel.				
Alcance: El proceso de auditoria debe realizarse para el cumplimiento y revisión de la documentación de los procesos PPR operativos de la línea de la producción de salsas: Mostaza y miel.				
Criterio de auditoría: ISO 22000:2018 numeral 8.5.4.1 la organización debe establecer, implementar y mantener un control de peligros.				
Desarrollo de la auditoria.				
Hora	Descripción	Evidencias	Auditado	Auditor
8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura.	Acta de reunión. Registro de asistencia	Jefe de producción	Jefe de calidad.
9:00 a 10:00 am	Revisión documental.	Programa de calibración y verificación	Jefe de producción	Jefe de calidad.
10:00 a 11:00 am	Verificación de los PPR de almacenamiento y distribución en sitio.	fotografías del recorrido almacenamiento de producto terminado	Jefe de producción	Jefe de calidad.
11:00 am -12:30 pm	Redacción de los hallazgos	Informe de hallazgos.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
12:30 a 1:30 pm	Socialización del informe final.	Reporte de auditoría.	Jefe de producción	Jefe de calidad.
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Resultados y conclusiones de la auditoria.	Jefe de producción	Jefe de calidad.

Nota: Contenido del plan de auditoría para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia (2022)

Tabla No 8

Plan de auditoria Aspecto evaluado: No 8.

PLAN DE AUDITORIA SISTEMA DE GESTIÓN					
Versión: 01	Codigo: PA-001	Fecha: 01 de diciembre de 2022			
Aspecto evaluado: Se programan y realizan auditorias 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 auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.					
Objetivo: Revisar el cumplimiento de metodología escrita para la programación de auditorías periódicas.					
Alcance: El proceso de auditoría debe verificar acciones y metodologías tomadas frente a quejas y devoluciones de productos para dar efectividad del Sistema de Gestión de la Calidad.					
Criterio de auditoria: ISO 22000:2018 numeral 9.2 la cual se refiere a auditoría interna. Es importante realizar una auditoría interna ya que esta permite minimizar los riesgos, reducir costos y proteger la compañía. No se encuentran elementos de tabla de ilustraciones.					
Hora	Descripción	Desarrollo de la auditoria.		Auditado	Auditor
		Evidencias			
8:00 a 9:00 am	Reunión de apertura.	Acta de reunión. Registro de asistencia		Jefe de producción	Jefe de calidad.
9:00 a 10:00 am	Revisión documental de programas de quejas y devoluciones	Documentos de recolección de quejas y devoluciones de productos con sus respectivas descripciones		Jefe de producción	Jefe de calidad.
10: 00 a 11:00 am	Verificación de las respuestas frente a quejas y devoluciones	Documentos generados por el área de Calidad dando solución frente a los productos devueltos y quejas		Jefe de producción	Jefe de calidad.
11: 00 am -12:30 pm	Redacción de los hallazgos	Informe de hallazgos.		Jefe de producción	Jefe de calidad.
12:30 a 1:30 pm	Socialización del informe final.	Reporte de auditoría.		Jefe de producción	Jefe de calidad.
1:00 a 2:00 pm	Reunión de cierre.	Acta de cierre. Resultados y conclusiones de la auditoria.		Jefe de producción	Jefe de calidad.

Nota: Contenido del plan de auditoría para el aspecto a evaluar

Fuente: autoría propia

Conclusiones

Se desarrollo un plan de auditoria para cada uno de los aspectos establecidos en la auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet. Fue posible identificar los aspectos a evaluar frente a las no conformidades presentadas; la elaboración de un plan de auditoria es una herramienta que sirve para acercar a los estudiantes a una realidad vivida en el desempeño de su vida laboral. Así mismo, la auditoria o su proceso de aprendizaje requieren tiempo, disciplina y práctica, lo cual solamente se adquiere mediante la experimentación y el estudio de casos que se acerquen a la realidad para saber cómo actuar ante situaciones de la vida real y que estarán presentes en un futuro laboral.

Se evaluaron las evidencias que soportan las acciones correctivas para dar cumplimiento a los aspectos como compromiso de la organización con mejora continua del sistema de gestión.

El aspecto fundamental para la realización de una auditoria es el conocimiento de la normatividad aplicable a los criterios de auditoría como las habilidades y competencias de un auditor, de manera que esta persona debe estar en capacidad de cumplir con los principios que establece la norma ISO 19011: 2018 para prestar un buen servicio a la organización, además de promover acciones de mejora encaminadas hacia la calidad alimentaria.

El sistema de gestión de seguridad alimentaria está enfocado en controlar los peligros dentro de la inocuidad alimentaria, esto con el fin de garantizar que los alimentos estén seguros para el consumo humano. Es importante que todas las empresas establezcan, implementen y mantengan este sistema basando en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

La aplicación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en la ISO 22000:2018 da respuesta al cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto, permite controlar, reducir y eliminar el riesgo asociado al proceso mejorando el desempeño de la organización.

Recomendaciones

Cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad de un producto a la hora de salir al mercado, el equipo de inocuidad debe estar capacitado, tener experiencia y ser competente, se debe realizar un proceso de auditoria para cumplir con la documentación y revisión de los diferentes procesos. Se debe realizar auditorías internas para minimizar los riesgos y costos de la organización.

Es muy importante identificar los peligros físicos y biológicos en la línea de producción, se debe llevar un registro para realizar seguimiento a esos peligros identificados. Se debe implementar el programa de PPR en todas las etapas del proceso.

Bibliografía

ALAVA, C. (2018). OVI Norma ISO 22000:2018. [Archivo de video].

<http://hdl.handle.net/10596/23331>

ALAVA, C. (2020). Programa de auditoría. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>

Benito., M. T. (2020). Guía del Auditor Interno: Sistema de Calidad: Normativa ISO

19011:2018 ISO 9001:2015mARIA. Independently Published.

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

[olacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21](https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21)


ICONTEC (2018). NTC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

[g/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21](https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21)

Apéndice

Programa de auditoría para el sistema ISO 22000:2018 de la empresa estrella gourmet

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET																
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:	PAI-001					
										Versión:	1							
										Fecha:	2022-11							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Verificar internamente el cumplimiento del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos basado en la norma iso 22000:2005 implementado en la empresa productos alimenticios estrella gourmet						Se debe realizar el plan de seguimiento anual de la auditoria, el cual debe ser aprobado por el Comité de Control Interno. Identificar, elaborar, preparar, realizar, ejecutar y finalizar con el informe final alas partes interesadas y propuesta de mejoramiento sobre el proceso de los productos alimenticios Estrella Gourmet.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
Norma ISO 22000:2018				Manual de Buenas Practicas de Manufactura HACCP Soportes de monitoreo y seguimiento de auditoria interna Manual de procesos de procesos de los productos Manual Diagrama de Fichas tecnicas				Recurso humano: Personal de cada area la cual sera auditada. Recurso financiero: Pago de honorarios Recurso físicos: instalaciones locativas Recurso de Materiales: Instalaciones: oficinas, papeleria, hojas, esferos. Recurso Tecnológico: Impresoras, computadores, internet.										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoria/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el ítem que se utilizará como medio de verificación en la auditoria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
La empresa tiene implementado los BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsas Mostazas y Miel	ISO 22000:2018 numeral 5.2.2 la cual se refiere a la política de la inocuidad de los alimentos y esta debe mostrarse documentada para verificar su cumplimiento. Es muy importante cumplir con este numeral debido a que la política de inocuidad define unos objetivos y establece procedimientos para obtener un producto inocuo.	Revisar que la política de inocuidad para productos Estrella Gourmet se encuentre documentada y cumpla con los requisitos necesarios para la línea de salsas miel mostaza.	GERENCIA	JEFE DE CALIDAD	ANALISIS DE DOCUMENTOS comprobar la creacion e implementacion del documento que contenga la política de inocuidad de los alimentos													GERENCIA
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de los BPM; lo que redundo en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	ISO 22000:2018 numeral 8.2.2, Literal C lo cual se refiere a implementar PPR en el que se incluye el almacenamiento y la distribución de producto. Es importante porque favorece los tiempos de entrega y reduce las pérdidas en el almacén.	Verificar el alcance de los PPR teniendo en cuenta la inclusion de etapas como almacenamiento y producto terminado.	JEFE DE CALIDAD	JEFE DE PRODUCCION	ANALISIS DE DOCUMENTOS Evaluacion del alcance de los PPR en el que se incluye el almacenamiento de producto terminado y la distribución													JEFE DE CALIDAD

PLAN DE AUDITORIA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

<p>Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundó en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.2.2, Literal C lo cual se refiere a implementar PPR en el que se incluya el almacenamiento y la distribución de producto. Es importante porque favorece los tiempos de entrega y reduce las pérdidas en el almacén.</p>	<p>Verificar el alcance de los PPR teniendo en cuenta la inclusión de etapas como almacenamiento y producto terminado.</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>JEFE DE PRODUCCION</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS Evaluación del alcance de los PPR en el que se incluya el almacenamiento de producto terminado y la distribución</p>	<p></p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>
<p>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 válida que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidenció 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.</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.5.2.3. lo cual se refiere a que se debe realizar una evaluación del peligro hasta la prevención o reducción a niveles aceptables. Es importante cumplir con este numeral porque nos permite gestionar los riesgos de forma adecuada y reducir las pérdidas, protegiendo la vida de las personas y bienes de la empresa.</p>	<p>Evaluar la presencia y diligenciamiento de registros de seguimiento a los peligros identificados.</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>JEFE DE PRODUCCION</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS revisión del plan HACCP criterios de de seguimiento de peligros y evaluación y validación de la implementación de los registros de seguimiento de peligros</p>	<p></p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>
<p>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.</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.5.4.2 lo cual se refiere a la determinación de los límites críticos y criterios de acción. Es importante cumplir con este numeral ya determina su justificación, garantías que permitan ser medibles y observables y que no se exceda a niveles aceptables</p>	<p>Verificar el establecimiento adecuado de LCC teniendo presente la efectividad en su valoración.</p>	<p>JEFE DE PRODUCCION</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS, evaluación de criterios de medición de límites de control crítico INSPECCION IN SITU verificación en línea de proceso de los límites y puntos críticos que permita realizar valoración de los mismo</p>	<p></p>	<p>JEFE DE PRODUCCION</p>
<p>El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y 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.</p>	<p>Norma ISO 22000:2018 numeral 7,2 literal b y c en lo que hace referencia a que el equipo de inocuidad sean competentes basados en educación, formación y experiencia con una combinación multidisciplinaria en la implementación de SGC. Es importante porque proporcionan una estructura para realizar las cosas de manera adecuada, efectiva y eficiente.</p>	<p>Evaluar el proceso de conformación del equipo de inocuidad teniendo en cuenta educación, formación y experiencias</p>	<p>GERENCIA</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS, revisión del proceso de comunicación interna en la divulgación de la norma y cada uno de sus componentes alcance responsabilidad etc. EVALUACION DE PRUEBA DE CONOCIMIENTOS verificación de evaluación de conocimiento relacionado al equipo de inocuidad</p>	<p></p>	<p>GERENCIA</p>

PLAN DE AUDITORIA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

<p>Se programan y realizan auditorias 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 auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 9,2 lo cual se refiere a auditorias internas. Es muy importante realizar auditorias internas ya que estas permiten minimizar los riesgos, reducir costos y proteger la compañía.</p>	<p>Revisar el cumplimiento de metodología escrita para la programacion de auditorias periodicas.</p>	<p>GERENCIA</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS revision e implementacion de l programa escrito de auditoria , alcance , cronograma plan de auditoria , responsables</p>																	<p>GERENCIA</p>
<p>No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores</p>	<p>ISO 22000:2018 numeral 8.2.4, Literal F lo cual se refiere a implementar PPR que relacionen los procesos de aprobacion y seguimiento a proveedores. Es importante cumplir con este numeral ya que si el proveedor suministra una buena materia prima se obtendra un buen producto de alta calidad.</p>	<p>Evaluar el cumplimiento de los formatos de seguimiento y el registro de los controles que ayudan a promover la calidad de los alimentos.</p>	<p>JEFE DE CALIDAD</p>	<p>JEFE DE COMPRAS</p>	<p>ANALISIS DE DOCUMENTOS Revision de programa de proveedores , Evaluacion de control a producto terminado , certificado de calidad o de liberacion de materias primas entregado y revision e implementacion de formato de</p>																	<p>JEFE DE CALIDAD</p>