

**Diseño De Un Plan De Auditoría Interna Para El Sistema De Gestión De Calidad De
Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Eliana Isabel Monsalve

Luz Merys Coronado

María De Los Ángeles González Escorcía

Roxanna Isabel Coronado Castro

Yuleidis Judith Ariza

Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD,

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería-ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Barranquilla

2022

**Diseño de un plan de auditoría interna para el sistema de gestión de calidad de productos
alimenticios estrella gourmet**

Eliana Isabel Monsalve

Luz Merys Coronado

María De Los Ángeles González Escorcía

Roxanna Isabel Coronado Castro

Yuleidis Judith Ariza

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia- UNAD,

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería-ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Barranquilla

2022

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Barranquilla, 2022

Dedicatorias

A Dios principalmente, a nuestras familias, padres y hermanos, quienes en medio del proceso no nos dejaron desfallecer y nos impulsaron a seguir hasta el final, gracias por enseñarnos a perseverar, a superar las dificultades y por ser nuestra fuente de inspiración.

Agradecimientos

Nuestros sinceros agradecimientos a nuestra tutora Yanine Mercedes Arrieta Garay y directora Norma Beatriz Jurado Cortes, por su constante ayuda, dedicación y paciencia, sin su apoyo no hubiese sido posible llegar a este momento, y a nuestros docentes en general a lo largo de nuestro estudio universitario por transmitir su conocimiento hacia nosotros, a nuestros compañeros de clases por su esfuerzo, dedicación y trabajos en equipo compartidos.

Resumen

El plan de auditoria tiene como fin evaluar el grado de cumplimiento y los requisitos establecidos para la ejecución del plan de inocuidad de Productos Alimenticios Estrella Gourmet, el cual se desarrolla de forma, programada, sistemática y con observaciones en el lugar, verificando si la aplicación de los métodos, procedimientos y puesta en marcha están a conformidad del plan de inocuidad, cuyos resultados arrojan hallazgos que necesitan acciones correctivas u oportunidades de mejora; con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos en cada línea de producción, validando si los principios del sistema están correctamente aplicados y ejecutados; para comprobar la aplicación del programa es necesario conocer y aplicar la norma ISO 19011:2018, la cual brinda las pautas, lineamientos y describe las actividades y condiciones con la cual se llevara a cabo la verificación y ejecución del cumplimiento del plan de inocuidad con el fin de brindar confianza a los consumidores con alimentos inocuos y de calidad.

Palabras claves: auditoria, acciones, inocuidad, ISO 19011:2018.

Abstract

The purpose of the audit plan is to evaluate the degree of compliance and the requirements established for the execution of the safety plan for Estrella Gourmet Food Products, which is developed in a programmed, systematic manner and with observations in place, verifying if the application of the methods, procedures and start-up are in accordance with the safety plan, yielded results that require corrective actions or opportunities for improvement; in order to ensure the safety of food in each production line, validating if the principles of the system are correctly applied and executed; In order to verify the application of the program, it is necessary to know and apply the ISO 19011:2018 standard, which provides the guidelines, guidelines and describes the activities and conditions with which the verification and execution of compliance with the safety plan will be carried out. to provide confidence to consumers with safe and quality food.

Keywords: audit, actions, safety, ISO 19011:2018.

Tabla De Contenido

Lista de tablas	9
Lista de apendice.....	10
Introducción	11
Problema	13
Justificación.....	14
Objetivos	15
Contenido.....	16
Informe del plan de auditoria.....	22
Conclusiones.....	39
Recomendaciones	40
Referencias bibliográficas.....	41

Lista De Tablas

Tabla 1 Plan de auditoría hallazgo 1 política de inocuidad de los alimentos	22
Tabla 2 Plan de Auditoría Hallazgo 2 Programas PPRs	23
Tabla 3 Plan de auditoría hallazgo 3 Sistema de trazabilidad hacia atrás (proveedores).....	26
Tabla 4 Plan de auditoría hallazgo 4 Competencia del equipo de inocuidad	28
Tabla 5 Plan de auditoría hallazgo 5 Identificación de peligros	31
Tabla 6 Plan de auditoría hallazgo 6 identificación de LCC y PCC.....	33
Tabla 7 Plan de auditoría hallazgo 7 Documentación y determinación de PPRO.....	35
Tabla 8 Plan de auditoría hallazgo 8 Plan de auditoría	37

Lista De Apéndices

Apéndice A. Programa auditoria para el sistema ISO 22000:2018, de la empresa Estrella

Gourmet.....43

Introducción

ISO es un conjunto de normas estandarizadas internacionalmente con la objetividad de establecer en las empresas una homogeneidad con relación a la gestión, a la prestación de servicios y al desarrollo de productos en la industria, Uno de sus principios más importantes es la mejora continua los cuales aportan muchas ventajas a las organizaciones que la aplican frente a su competencia. . Existen muchas normas ISO que se relacionan según el tipo de industria, aun así, las más utilizadas son la norma ISO 9001 para la implantación de un sistema de gestión de la calidad y que además es compatible con otros sistemas como el que define la ISO 14001: 2015 de gestión ambiental. La ISO 14001:2015: sistema de gestión de medio ambiente (INCONTEC, 2015) La ISO 22000: Sistema de gestión alimentario donde se especifican las condiciones de cumplimiento para asegurar la inocuidad de los alimentos durante todo su proceso desde la elaboración. (ICONTEC, 2018).

Establecer un plan de auditoría, según a la norma ISO 22000 en la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet es de vital importancia puesto que, se determinan los requisitos que deben cumplir en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria, además, establece los lineamientos que debe cumplir la organización y que son evidencia de control en las auditorias. El personal responsable tiene entendido los objetivo, alcance y criterios específicos de la auditoria, cronograma de actividades con información detallada, clara y transparente que soporta al proceso sistemático de la auditoría. La norma ISO 22000 tiene como objetivo principal garantizar la seguridad alimentaria en todos los procesos relacionados con la producción de alimentos de ahí, que su alcance es la totalidad de las fases de la cadena de suministro de los productos de alimentación.

El propósito es establecer un plan de auditoria para la empresa Estrella Gourmet referente para evaluar el sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 basado en los hallazgos detectados en el proceso de auditoría.

Problema

En la implementación del sistema de gestión de inocuidad basado en la Norma ISO 22000:2018, la empresa estrella gourmet se le evidencia unas inconsistencias en el cumplimiento de ciertos requisitos, dando lugar a la generación de no conformidades y por tal razón a el reporte de 8 hallazgo en su programa de auditoría. Por lo que se propone cómo acción correctiva el diseño de un plan de auditoría.

Descripción del problema

Evidencia de no conformidades en el sistema de gestión de inocuidad de la empresa estrella gourmet que generan el reporte de 8 hallazgos por no conformidades.

Planteamiento del problema

Debido al reporte de no conformidades y al incumplimiento de requisitos en el sistema de gestión de inocuidad implementado en la empresa estrella gourmet, se propone como acción correctiva el diseño de un plan de auditoria para validar el estado de este. De manera que nos lleva a cuestionarnos si, ¿El diseño de un plan de auditoría será eficaz para validar el estado del SGI de la empresa estrella gourmet?

Sistematización del problema

Puesto que se identificaron los hallazgos e incumplimientos en los requisitos establecidos en la ISO 22000:2018, el diseño del plan de auditoria tiene un enfoque basado en las no conformidades evidenciadas, por lo que se determinan los recursos necesarios para la realización de las actividades como lo son los tecnológicos, documentales (registros, formatos, procedimientos programas), personal líder de los procesos y las áreas responsables con el fin de contar con la información necesaria para realizar una revisión adecuada del SGI.

Justificación

Teniendo en cuenta el nivel de competitividad que existe actualmente en los mercados las empresas se han dedicado a buscar nuevas herramientas que les permitan distinguirse de las demás y que además le provean un valor agregado a sus productos o servicios es por ello que el presente trabajo está enfocado en el planteamiento de un plan de auditoria para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet teniendo en cuenta los hallazgos evidenciados en la auditoría realizada al sistema de gestión de calidad.

Basados en la política de la empresa y en el mejoramiento continua es necesario implementar un sistema de gestión de calidad conforme a un estándar internacional lo cual es de gran importancia para la compañía ya que, se define su estructura eficaz y competitiva lo que afecta de manera positiva a la satisfacción del cliente y al cumplimiento de las metas y objetivos de la empresa.

Productos Alimenticios Estrella Gourmet busca contribuir en la mejora continua del SGI bajo el estricto cumplimiento de los criterios de la ISO 22000:2018 con base a los lineamientos de la norma ISO 19001:2018 y del sistema HAPPC brindando beneficios muy importantes para la compañía puesto que se fortalece su imagen ante la competencia nacional e internacional, se vuelve más atractiva para los clientes debido al manejo de los más altos estándares de calidad también, beneficia a sus clientes aumentando la confianza, credibilidad y satisfacción garantizando su vigencia en el tiempo.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un plan de auditoría interna sobre la aplicación del sistema de inocuidad en Productos Alimenticios Estrella Gourmet, con el fin de contribuir a la mejora continua del Sistema De Gestión De Calidad e Inocuidad basados en la norma ISO 22000:2018.

Objetivos específicos

Elaborar formato de plan de auditoría que garantice la vinculación de toda la información que debe contener para que sea estructurado y organizado basado en las directrices establecidas por la norma ISO 19011:2018.

Proponer las actividades del plan de auditoria para la evaluación del sistema HACCP de productos alimenticios estrella gourmet que brinden la información detallada y organizada en su contenido.

Contenido

En el presente trabajo se abordará la construcción de un Plan de auditoria dirigida a un establecimiento de productos alimenticios de salsas y encurtidos llamado Estrella Gourmet, el cual será aplicado bajo el cumplimiento de los requisitos legales y normativos del Sistema HACCP en la cadena productiva de los alimentos.

Auditoria

La auditoría es un proceso organizado de recolección de informaciones necesarias para verificar la eficiencia del Sistema HACCP y se desarrolla de forma sistemática, inclusive con observaciones y revisión de registros en el lugar, para evaluar si las acciones planificadas son las indicadas para otorgar inocuidad al alimento. Es una actividad planificada y organizada, y por ser formal se basa en reglas y directrices previamente establecidas. (Organización Panamericana De La Salud, 2015)

Teniendo en cuenta lo anterior, la auditoria es una herramienta que permite a las empresas encontrar las fallas y oportunidades necesarias para convertirlas en mejoras y ser más competentes en el mercado.

La auditoría constituye una herramienta de control y supervisión que contribuye a la creación de una cultura de la disciplina de la organización y permite descubrir fallas en las estructuras o vulnerabilidades existentes en la organización. (Rivera & Villar de francos, 2006).

Principios de la auditoria

Según (ICONTEC 19011, 2018) La auditoría es un proceso sistemático fundamental para el mejoramiento continuo de los procesos de las empresas, independiente su razón social o tamaño, para que se lleve de una manera correcta esta se soporta en principios como:

Imparcialidad: Basado en la precisión y la legitimidad, integridad: Se basa en la honestidad y el profesionalismo, confidencialidad: Se basa en el respeto a la privacidad de la información obtenida de las empresas, en los ejercicios de auditoría realizados, independencia: Se basa en el criterio para realizar las auditorias y establecer las conclusiones de esta, cuidado personal: Se basa en el juicio ejercido al momento de realizar la auditoria, orientación como base de la evidencia: Se basa en la técnica para aplicar los conceptos para realizar una auditoría, enfoque establecido en riesgos: Se basa en la consideración de los riesgos y oportunidades y como orientarlos en el proceso de auditoría.

Programa de auditoria

De acuerdo con (Norma ISO 19011:2018), “define un programa de auditoría como aquellos arreglos realizados para un conjunto de una o más auditorias planificadas establecidos en un marco de tiempo y propósito específico”.

Es de gran importancia conservar información documentada como demostración de la implementación del programa de auditoría y de los resultados, con el fin de ser soporte y material para realizar mejora en los procesos, materiales, capacitación etc. (Chaparro & Martín, 2019)

Plan de auditoria

Según la (Norma ISO 19011:2018), “establece que un plan de auditorías es la descripción de las actividades y los arreglos para una auditoria.”

En la preparación y planificación de la auditoría para plan HACCP, los auditores escogidos deben considerar ciertas anexiones significativas que alcanzan a influir en los resultados que se pretenden conseguir, como:

Fecha de la auditoría con notificación por escrito al auditado, incluyendo la hora de comienzo de la misma. Se recomienda establecer la fecha después de un contacto telefónico, Equipos que se usarán (computadora, termómetros, juego de implementos para testeos rápidos, etc.), Programación de las reuniones con la dirección general de la empresa o su representante legal y el coordinador del equipo HACCP, Documentos de referencia (informes de auditorías internas y/o externas realizadas, legislación, etc.), Establecimiento de métodos y técnicas de trabajo, Preparación de los documentos de trabajo (puede realizarse antes o después del análisis previo del plan HACCP). (Organización Panamericana De La Salud, 2015, p.23)

En la planificación de la auditoria es muy relevante que el auditor líder informe al dueño del proceso auditar y su equipo esté informado de los objetivos, alcances, criterios, y de los métodos que se utilizaran en la auditoria, además de la composición del equipo auditor, su experticia y fecha de auditoría, ello con una reunión previa. (Quintero, 2018).

Sistema HACCP.

Es importante mencionar que el sistema HACCP es de gran importancia en la industria alimentaria, pues a través de la implementación de este sistema se garantiza la inocuidad de los alimentos.

El Sistema HACCP es utilizado y reconocido actualmente en el ámbito internacional para asegurar la inocuidad de los alimentos y que la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarios, propuso a los países miembros la adopción del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos

(Ministerio De Salud, 2002) Cabe anotar que “Los principios del sistema de HACCP establecen los fundamentos de los requisitos para la aplicación del sistema de HACCP, mientras que las directrices ofrecen orientaciones generales para la aplicación práctica” (FAO, 1997).

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), es un procedimiento sistemático y preventivo, reconocido internacionalmente para abordar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar los alimentos, mediante la previsión y la prevención, en vez de la inspección y comprobación de los productos finales. En la actualidad, es considerado el protocolo de referencia cuando se trata de asegurar la inocuidad de los alimentos, razón por la cual ha sido adoptado como un programa de obligatorio cumplimiento en casi todos los países del mundo. (Gutiérrez et.al. 2010).

Podría decirse que existen dos concepciones para el establecimiento de un programa de prerrequisitos en una industria agroalimentaria: el programa de prerrequisitos basado en los Procedimientos Operacionales Estándar (POES) y el programa de prerrequisitos basado en los planes previos de higiene y trazabilidad, aunque el primero puede estar incluido en el Segundo. (Gutiérrez et.al. 2010)

Programas prerrequisitos del plan HACCP.

La empresa agroalimentaria debe operar de acuerdo con una serie de prácticas higiénicas y condiciones ambientales y operativas que abarquen todo el proceso de producción. Estos procedimientos se conocen con el nombre de prerrequisitos o requisitos previos del HACCP basados en los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius. Podría decirse que existen dos concepciones para el establecimiento de un programa de prerrequisitos en una industria agroalimentaria: el programa de prerrequisitos basado en los Procedimientos

Operacionales Estándar (POES) y el programa de prerequisites basado en los planes previos de higiene y trazabilidad. (Gutiérrez et.al. 2010)

Por lo tanto, antes de implementar el programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control (HACCP), se debe cumplir con los programas de prerequisites que son: Buena Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES), y Control de plagas y Programas de capacitación entre otros. (Castañeda et.al.2016).

Buenas prácticas de manufactura (BPM).

Las buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Sánchez, 2018)

Principios HACCP.

HACCP cuenta con 7 principios fundamentales para el logro del propósito que busca brindar mayor seguridad alimentaria.

Principio 1. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas.

Principio 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC),

Principio 3. Establecer límites críticos de control (PCC),

Principio 4. Establecer un sistema de control para monitorear el PCC;

Principio 5. Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control;

Principio 6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz;

Principio 7. Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación. (Aragón, 2022)

Informe del plan de auditoria

A continuación, se presentará el plan de auditoria para cada uno de los 8 hallazgos que se evidenciaron en el apéndice A

Tabla 1.

Plan de auditoría hallazgo 1 política de inocuidad de los alimentos

Plan de auditoria	
Código: PA-005	
Versión: 1	
Fecha	10 de noviembre de 2021
Objetivo	Verificar si se definió y documento la política de inocuidad de los alimentos para la compañía productos alimenticios estrella gourmet línea de salsa mostaza miel
Alcance	Aplica para la política de calidad implementada en la compañía productos alimenticios estrella Gourmet
Criterio	ISO 22000:2018, capítulo 5 liderazgo, Numeral 5.2 política.
Hallazgo	Hallazgo 1: 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					
Desarrollo del día					
06/12/2022	9: 15am 9:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	9:30am 10:30am	Revisión documental (registros de capacitaciones, revisión de los objetivos propuestos, normatividad aplicable)	Política de inocuidad de la compañía.	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	10:30am 11:00am				
06/12/2022	11:00am 11:30am	Redacción del Hallazgo	Informe del Hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	11:30am 12:00 m	Socialización del hallazgo Reunión de Cierre	Informe del Hallazgo Acta de Cierre y conclusión de la auditoria	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 2.*Plan de auditoría hallazgo 2 programas PPRs*

	Plan de auditoría Código: PA-005 Versión: 1
Fecha	10 de noviembre de 2021
Objetivo	Verificar la aprobación de los PPRs de almacenamiento y distribución establecidos, por parte del equipo de inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta que deben implementarse a través de todo el sistema de producción.
Alcance	Programas Prerrequisito PPRs de la empresa Estrella Gourmet
Criterio	ISO 2200: 2018 numeral: 8.2 programas prerrequisitos (PPR) 8.6 actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros 8.8 verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.
Hallazgo	Hallazgo 2: Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad. 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
	Desarrollo del día

Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
06/12/2022	3:30 pm 3:45 pm	Reunión de apertura	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	3:45 pm	Revisión documental	Política de inocuidad de la compañía.	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
	4:15 pm	(registros de capacitaciones, revisión de los objetivos propuestos, normatividad aplicable)			
06/12/2022	4:15pm 5:15 pm	Revisión documental de los PPRs para almacenamiento de producto terminado y distribución	Informe del Hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	5:15 pm 5:45 pm	Socialización del hallazgo	Informe del Hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones
06/12/2022	5:45 pm 6:15 pm	Reunión de Cierre	Acta de Cierre y conclusión de la auditoría	Jefe de calidad	Jefe de Operaciones

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 3.*Plan de auditoría hallazgo 3 Sistema de trazabilidad hacia atrás (proveedores)*

Plan de auditoria					
Código: PA-005					
Versión: 1					
Fecha	10 de noviembre de 2021				
Objetivo	Validar y revisar los procedimientos de control que realizan los proveedores a su producto terminado, así como implementar formatos para el seguimiento que se les realiza.				
Alcance	Auditoria aplica a la información documentada de los controles implementados para asegurar el cumplimiento de los proveedores.				
Criterio	Criterio: ISO 22000:2018, 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios suministrados externamente 7.4.2 Comunicación externa 8.3 Sistema de Trazabilidad				
Hallazgo	Hallazgo 3: 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				
Desarrollo del día					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
06/12/2022		Reunión de			
	3:30 pm	apertura y	Acta de reunión	Equipo de	Gerente de
	3:45 pm	presentación del plan de auditoría	de apertura	inocuidad	producción

06/12/2022	3:45 pm	Revisión documental de los PPRs para almacenamiento de producto terminado y distribución	Análisis documental de los Programas Prerrequisito PPRs y PPRs para el área de almacenamiento de producto terminado y distribución.	Equipo de inocuidad	Gerente de producción
	4:15 pm				
06/12/2022	4:15pm 5:15 pm	Recorrido por la organización e identificación de las áreas a auditar de Estrella Gourmet	Verificación de visita in situ de aplicación de procedimientos y registros de la línea de producción donde se evidencie el cumplimiento y control de por PPRs.	Equipo de inocuidad	Gerente de producción
06/12/2022	5:15 pm	Reunión de equipo auditor	Revisión de cumplimiento.	Equipo de inocuidad	Gerente de producción
06/12/2022	5:45 pm	Socialización de hallazgos/ Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	Equipo de inocuidad	Gerente de producción

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 4.*Plan de auditoría hallazgo 4 Competencia del equipo de inocuidad*

	Plan de auditoría
	Código: PA-005
	Versión: 1
Fecha	10 de noviembre de 2021
Objetivo	Revisar y verificar la documentación del personal que hace parte del equipo de inocuidad y validar su competencia.
Alcance	Competencia del equipo de inocuidad de los alimentos de la empresa Estrella Gourmet
Criterio	ISO 22000: 2018
	5.3.2 Líder del equipo encargado de la inocuidad de alimentos
	7.1.2 Personas
	7.2 Competencia
Hallazgo	Hallazgo 4: El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma. 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.

Desarrollo del día

Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
07/12/2022	1:00pm 1:30 pm	Reunión de apertura y presentación del plan de auditoría	Acta de reunión de apertura	Alta Dirección	Coordinador de procesos
		Análisis documental a las hojas de vida del personal (formación y conocimiento)	Hojas de vida y soportes de formación y competencia. Registro de asistencia a capacitaciones		
07/12/2022	1:30 pm 2:00 pm		Entrevista a los integrantes del equipo de inocuidad para evidenciar el manejo de la normativa aplicable	Alta Dirección	Coordinador de procesos
07/12/2022	2:00pm 3:00 pm	Reunión con el equipo de inocuidad		Alta Dirección	Coordinador de procesos

07/12/2022	3:00pm 3:30 pm	Socialización de hallazgos/ Reunión de cierre	Acta de reunión de cierre	Alta Dirección	Coordinador de procesos
------------	-------------------	---	------------------------------	----------------	----------------------------

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 5.*Plan de auditoría hallazgo 5 Identificación de peligros*

Plan de auditoria					
Código: PA-005					
Versión: 1					
Fecha	10 de noviembre de 2021				
Objetivo	Verificar el seguimiento realizados a los peligros identificados.				
Alcance	Evaluación de la documentación para la eficacia del sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos.				
Criterio	ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Numeral 8.5.2 Análisis de peligros, 8.5.2.3 Evaluación de peligros				
Hallazgo	Hallazgo 5: 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.				
Desarrollo del día					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
08/12/2022	7:00 am	Reunión de apertura	Acta de apertura,	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	7:15 am		programa de auditoría, soporte		

			fotográfico, asistencia		
08/12/2022	7:15am	Verificación de	Documentos del	Jefe de calidad	jefe de
	8:15am	los compromisos	SGI, formatos de control		Operaciones
	8:15am		Documentación		
	8:30am		del Plan HACCP,		
08/12/2022		Requerimiento de	Registro de los	Jefe de calidad	jefe de
		documentación	controles		Operaciones
		del sistema	realizados en el		
		HACCP	SGI, soportes de las evaluaciones de peligro.		
08/12/2022	8:30am	Recorrido por la	Informe detallado	Jefe de calidad	jefe de
	9:00am	planta	del hallazgo encontrado		Operaciones
08/12/2022	9:00am	Reunión de cierre	Acta de Cierre	Jefe de calidad	jefe de
	9:15am				Operaciones

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada

Tabla 6.*Plan de auditoría hallazgo 6 identificación de LCC y PCC*

Plan de auditoria					
Código: PA-005					
Versión: 1					
Fecha		10 de noviembre de 2021			
Objetivo		Verificar la eficacia de los LCC identificados en el proceso según resultados de medición.			
Alcance		Plan de control de peligros en el proceso productivo de la empresa Estrella Gourmet.			
Criterio		ISO 22000			
Hallazgo		8.5.2.4 selección y categorización de las medidas de control			
		Numeral: 8.5.2.4.2			
		8.5.3. Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control			
Hallazgo		Hallazgo 6: 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.			
Desarrollo del día					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
08/12/2022	11:30am 12:30m	Reunión de apertura	Acta de apertura, soporte de asistencia,	Equipo inocuidad	Jefe de producción

			programa de auditoria		
08/12/2022	1:30pm 2:30pm	Requerimiento documental, control de variables medibles en LCC	Informes de variables medibles en limites críticos de control	Equipo inocuidad	Jefe de producción
08/12/2022	2:30pm 3:30pm	Revisión información documentada	Verificación y validación de variables evaluadas	Equipo inocuidad	Jefe de producción
08/12/2022	3:30pm 04:00pm	Socialización con equipo encargado	Informe con los hallazgos encontrados	Equipo inocuidad	Jefe de producción
08/12/2022	04:00pm 04:40pm	Cierre de reunión	Informe con acciones correctivas, acta de cierre.	Equipo inocuidad	Jefe de producción

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 7.*Plan de auditoría hallazgo 7 Documentación y determinación de PPRO*

Plan de auditoria					
Código: PA-005					
Versión: 1					
Fecha	10 de noviembre de 2021				
Objetivo	verificar la documentación que evidencie los PPR operativos establecidos.				
Alcance	PPR operativos de la línea de producción de Mostaza y Miel				
Criterio	ISO 22000 ISO 2200: 2018 numeral: 8.5.4.3 sistemas de seguimiento en PCC y para los PPRO. 8.8 verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.				
Hallazgo	Hallazgo 7: 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				
Desarrollo del día					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
09/12/2022	8:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura, programa de auditoría, soporte fotográfico, asistencia	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	9:00 am				
09/12/2022	9:00 am	Verificación de los PPR operativos establecidos y su	Registro de controles realizados, formatos de soporte de la	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	10:30 am				

		documentación completa	implementación de los PPRO		
09/12/2022	10:30 am	Socialización de	Informe detallado		
	11:30 am	los hallazgos	del hallazgo encontrado	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
09/12/2022	11:30 am	Reunión de Cierre	Acta de Cierre		
	12:00 pm			Jefe de calidad	jefe de Operaciones

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Tabla 8.*Plan de auditoría hallazgo 8 Plan de auditoría*

Plan de auditoria					
Código: PA-005					
Versión: 1					
Fecha	10 de noviembre de 2021				
Objetivo	Revisar la eficacia del sistema de gestión de calidad de la compañía productos alimenticios estrella gourmet mediante el cumplimiento de los requisitos especificados por la organización y los requisitos aplicables.				
Alcance	aplica para todos los programas y planes de auditoria considerando todos los procesos productivos involucrados.				
Criterio	ISO 22000:2018, capitulo 9 Evaluación del desempeño, Numeral 9.2 Auditoría interna				
Hallazgo	Hallazgo 8: 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.				
Desarrollo del día					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia	Auditado	Auditor
09/12/2022	12:30pm	Reunión de apertura	Acta de apertura	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	1:00 pm		Registro de asistencia		
			Presentación del plan		

09/12/2022	1:00pm	Revisión documental	Programa de Auditorías internas	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	1:30pm	(procedimientos, manuales, planes operativos, resultados de auditorías anteriores)			
09/12/2022	1:30pm	Redacción del Hallazgo	Informe detallado del hallazgo	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	2:00pm				
09/12/2022	2:30pm	Reunión con el equipo auditado para la socialización del hallazgo	Informe de socialización del Hallazgo	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	3:00pm				
09/12/2022	3:00pm	Reunión de Cierre	Acta de Cierre	Jefe de calidad	jefe de Operaciones
	3:15pm				

Fuente: autoría propia

Nota: El horario de actividades está sujeto a modificaciones según disponibilidad de la información suministrada.

Conclusiones

Teniendo en cuenta la lista de chequeo basada en los requisitos de la norma ISO 22000: 2018 aplicada a la empresa productos alimenticios estrella Gourmet logramos evidenciar cada una de las falencias que presenta el sistema Haccp en cuanto a la política de Inocuidad, programas PPRs, trazabilidad hacia atrás, competencias del equipo de inocuidad, Identificación de peligros Plan HACCP, identificación de LCC y PCC, documentación y determinación de PPRs esto nos indica que es necesario crear un plan de auditoría que garantice el funcionamiento óptimo del sistema Haccp y de esta manera cumplir con los objetivos propuestos por la compañía.

Los PPRs son la base para asegurar la calidad e inocuidad de los productos por ello se deben considerar en toda la cadena incluyendo el almacenamiento y la distribución de esta manera garantizamos un ambiente higiénico y adecuado a lo largo de toda la cadena alimentaria con productos finales inocuos.

Es necesario que según lo plasmado en los hallazgos se realicen mejoras frente a temas de documentación como la política de inocuidad, competencias del equipo de inocuidad y programas que soporten el buen funcionamiento del sistema de gestión.

El plan de auditorías internas en una organización como productos alimenticios estrella Gourmet es de mucha importancia ya que promueve la mejora y el fortalecimiento del sistema de gestión de inocuidad

Recomendaciones

Toda determinación que está asociada directamente al SGI debe considerar toda la información documentada y su recolección, análisis y actualización debe ser de conocimiento del área de gestión de Gestión de Calidad.

La documentación debe ser revisada periódicamente para proceso con el fin de garantizar su aplicabilidad y garantizando su actualización siempre que se presenten cambios en el desarrollo de las actividades pertenecientes a cada proceso.

Se debe realizar concientización del personal colaborador respecto a la repercusión de su trabajo en la calidad del servicio que presta.

La alta dirección debe mantenerse constante frente a las situaciones cambiantes que se puedan presentar en el mercado que puedan alterar la estructura del SGI.

Referencias Bibliográficas

- Arango, Y. (2022, 02 de marzo). Calidad e inocuidad los 7 principios del HACCP. Revista Industria Alimentaria. <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/los-7-principios-de-haccp>
- Alava, C. (2018). OVI Norma ISO 22000:2018. [Archivo de video]. <http://hdl.handle.net/10596/23331>
- Bernal Sáenz, L. (2014). Fssc22000-1. Una Visión del Sistema de Certificación en Inocuidad de Alimentos. Publicaciones E Investigación, 8(1), 151-159. <http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/publicaciones-e-investigacion/article/view/1297>
- Castañeda, R., Fuentes, C., & Peñarrieta, J. M. (2016). *Evaluación de los prerrequisitos del APPCC y análisis de los puntos críticos de control para el aseguramiento de la inocuidad en la producción de pan artesanal e industrial*. Revista Boliviana de Química, 33(5), 196-208. <https://www.redalyc.org/pdf/4263/426349135007.pdf>
- Chaparro, J, & Martín, R. (2019). *Herramienta Para La Realización De Auditorías Internas Basada En La Gtc Iso 19011: 2018 Para Empresas Con Sistemas Hseq*. <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/17087/2019renemartin1.pdf?sequence=1>
- FAO. (2011). *Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos lácteos*. Food and Agriculture Organization. <http://www.fao.org/3/bo953s/bo953s.pdf>

FAO. (1997). *Sistema De Análisis De Peligros Y De Puntos Críticos De Control (Haccp) Y Directrices Para Su Aplicación*. <https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm#bm3>

Gutiérrez, N., Pastrana, E., & Ramírez, E. (2010). *Desarrollo de un instrumento para evaluar prerequisites en el sistema HACCP*. *Revista Scielo*, 8(1), 106-119.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612010000100013

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018. *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*.
<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=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>

Ministerio de Salud Colombia (2002). Decreto 60 de 2002. Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.: Ministerio de Salud de Colombia.
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

Organización Panamericana de la Salud. OPS. (2015). *Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HAACP*. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>

OPS. (S.F). El sistema HACCP: Los siete

principios. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10913:2015-sistema-haccp-siete-principios&Itemid=41452&lang=es

Organización Panamericana de la Salud. OPS. (S. F). Auditoría de las BPA/BPM y del Plan

HAACP. (21-58). [Portal web]. <https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

Ortiz, K. (2021). *Comparación de las normativas de buenas prácticas de manufactura (bpm) de*

los Países Sudamericanos en relación con el Codex Alimentarius (Bachelor's thesis,

Riobamba, Universidad Nacional de Chimborazo).

<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/7838>

Quintero, C. (2018). *La auditoría interna de calidad. Estudio de caso*. Revista Fundación

Universitaria De América. Volumen (11). p.p 153- pp 159.

Rivera, Z, & Villar de francos, M. (2006). *La auditoría como proceso de control: concepto y*

tipología. Ciencias de la Información, 37(2-3) ,53-59. [Fecha de Consulta 19 de mayo de

2022]. ISSN: 0864-4659. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181418190004>

Sánchez, V. (2018). *Las buenas prácticas de manufactura*. Pro Science: Revista De Producción,

Ciencias

E

Investigación, 2(10),

22–26.

<https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/66>

ESTRELLA GOURMET		PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET										Código: Versión: Fecha:		
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD														
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA								
Determinar la conformidad del sistema de gestión de calidad e inocuidad en cuanto a los puntos que presentan una NO conformidad en la línea de producción, ayudando a cumplir los requisitos de la norma ISO 22000:2018						La auditoría aplica en la línea de producción de la compañía Productos Alimenticios Estrella Gourmet desde la granja hasta la mesa teniendo en cuenta la norma ISO22000:2018								
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS								
Norma	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la	Equipo Auditor/respons	Método de Auditoría:	1	2	3	4	5	6	7	8	Responsable: Línea de proceso
ISO 22000:2018					Información documentada política de inocuidad, listas de verificación, análisis de peligros, diagrama de flujo, acciones correctivas, medidas de control, matriz de identificación de peligros, registros de la verificación de cada programa.									Recurso humano: Auditor líder, director/ coordinador de calidad, director/ coordinador de producción, director/Coordinador de gestión de talento humano, colaboradores de proceso. Recurso tecnológico: computador, video beam, cámara fotográfica, papetería, documentos fiscales del auditor, bolígrafos, celular. Recurso Epp: Botas, batas, tapaboca, gafas de seguridad, protectores auditivos
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		Validar y revisar los procedimientos de control que realizan los proveedores a su producto terminado así como implementar formatos para el seguimiento que se les realiza.	Coordinador de procesos	Equipo de inocuidad	Análisis documental/Formatos, y registros de evaluación de proveedores, documentación técnica del proveedor									Coordinador de proceso
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.		Establecer líneas críticas de control medibles para su reporte de cumplimiento en el proceso	Gerente de producción	equipo de inocuidad	Análisis documental, (plan hacpcp establecido, registros de cumplimiento de variables del proceso) verificación in situ									Gerente de producción
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 no tiene 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		Verificar la efectividad del sistema HACCP ya que no se realiza seguimiento a los peligros identificados y por ende no es posible llevar un control sobre los mismos.	Gerente de producción	Equipo de inocuidad	análisis documental - verificación in situ plan HACCP/ PFPPD línea de salsa mostaza y miel - matriz de identificación de peligros - diagrama de flujo -medidas de control									Gerente de producción
El personal que forma parte de la inocuidad conoce de las BPFM. Sin embargo, el personal que no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 por lo que 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.		Revisar y verificar la efectividad del sistema de inocuidad que hace parte del equipo de inocuidad	Coordinador de procesos	Alta Dirección	Evaluaciones y pruebas de conocimientos realizadas al equipo de inocuidad									
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPFM. Sin embargo, en la inocuidad de los alimentos, pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado o distribución.		Verificar la aprobación de los PPR por parte del equipo de inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta que deben implementarse a través de todo el sistema de producción	gerente de producción	equipo de inocuidad	análisis documental verificación de los PPR in situ entrevista con el equipo de inocuidad de los PPR por el propósito de validar como se realizó la aprobación de los PPR									Gerente de producción
Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsa: Mostaza y miel, sin embargo, se evidenció que la documentación no se encuentra debidamente reportados los PPR operativos establecidos		Asegurar que las actividades de verificación y monitoreo sean llevadas a cabo por un persona responsable y que haga constancia de la información documentada de los PPR	gerente de producción	equipo de inocuidad	análisis documental verificación in situ control asociados a los PPR									Gerente de producción
La empresa tiene implementado las BPFM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPFM - HACCP están completos. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que se han planificado las acciones correctivas para la política de inocuidad de alimentos para Productor Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel		Revisar si se definió y documentó la política de inocuidad de alimentos para productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de salsa Mostaza Miel específicamente.	Coordinador de procesos	Alta Dirección/equipo de inocuidad	Análisis documental (procedimientos, registros de implementación del SGI)									Coordinador de procesos
Se programan y realizan auditorías internas que tienen como propósito verificar 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.		Revisar, cumplimiento de verificación de eficacia del sistema de gestión de inocuidad y mejoramiento de éste	Coordinador de procesos	Alta Dirección/equipo de inocuidad	Análisis documental, verificación in situ de registros, procedimientos, evaluaciones del SGI									Coordinador de procesos