

**Propuesta de un Plan de Auditoría Para el Programa de Auditoría Interna del Sistema de
Gestión de Inocuidad de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Heidi Viviana Díaz Chaves

Lina María Acevedo Ríos

Lina Vanessa Casanas Lemos

Mario Fernando Hurtado Quintero

Nathalia Cortes Romero

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

**Propuesta de un Plan de Auditoría Para el Programa de Auditoría Interna del Sistema de
Gestión de Inocuidad de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Heidi Viviana Díaz Chaves

Lina María Acevedo Ríos

Lina Vanessa Casanas Lemos

Mario Fernando Hurtado Quintero

Nathalia Cortes Romero

Trabajo Para Optar al Título de Ingeniero de Alimentos

Director:

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

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 de sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

El siguiente trabajo es realizado con el propósito de brindarle apoyo a la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet con la verificación de las novedades encontradas en su sistema de gestión durante el seguimiento realizado al sistema implementado para la mejora en la calidad de la producción y productos finales. Para el desarrollo de este trabajo se tomó como guía el programa de auditoría realizado al sistema de gestión de la calidad elaborado como evidencia en la fase 3; en el cual se establecieron los procesos a realizar para los 8 hallazgos en donde los resultados obtenidos para la ISO 22000 del 2018 durante el proceso de verificación se determinaron como no conformes. Adicional se revisan antecedentes relacionados y normas necesarias para la creación de este plan de auditoría generando como resultado un documento guía el cual define aspectos a auditar y que se debe de tener en cuenta para que la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet ejecute las acciones correctivas correspondientes y obtenga un grado de conformidad favorable en estos 8 aspectos.

Palabras clave: Auditoría, norma ISO, sistema de gestión, hallazgos.

Abstract

The following work is carried out with the purpose of providing support to the company Productos Alimenticios Estrella Gourmet with the verification of the novelties found in its management system during the monitoring carried out to the implemented system for the improvement in the quality of production and final products. For the development of this work, the audit program carried out on the quality management system prepared as evidence in phase 3 was taken as a guide; in which the processes to be carried out for the 8 findings were established where the results obtained for ISO 22000 of 2018 during the verification process were determined as non-compliant. Additionally, related background and standards necessary for the creation of this audit plan are reviewed, resulting in a guide document which defines aspects to be audited and that must be taken into account so that the company Productos Alimenticios Estrella Gourmet executes the corresponding corrective actions and obtains a favorable degree of conformity in these 8 aspects.

Keywords: Audit, ISO standard, management system, findings.

Tabla de Contenido

	Pág.
Nota Aclaratoria	3
Resumen	4
Abstract.....	5
Lista de Tablas.....	8
Lista de Apéndices.....	9
Introducción	10
Planteamiento del Problema	11
Justificación	12
Objetivos.....	13
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	13
Marco de Referencia.....	14
Auditoría.....	14
Programa de Auditoría	14
Alcance de la Auditoría.....	14
Plan de Auditoría.....	14
Hallazgos de la Auditoría.....	14
Auditado	14
Equipo Auditor	14
Auditor	15
Sistema de Gestión	15
Resultados.....	16
Conclusiones	42
Recomendaciones	43

Referencias.....	44
Apéndices	46

Lista de Tablas

	Pág.
Tabla 1 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.1 ítem 77	16
Tabla 2 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.2 ítem 92	20
Tabla 3 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.3 ítem 120	23
Tabla 4 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.4 ítem 127	26
Tabla 5 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.5 ítem 143	30
Tabla 6 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.6 ítem 26	33
Tabla 7 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.7 ítem 65	37
Tabla 8 Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.8 ítem 189	40

Lista de Apéndices

	Pág.
Apéndice A. Programa de Auditoría – Fase 3	46

Introducción

La industria de los alimentos ha estado creciendo con el pasar de los años, por lo que ha sido de gran importancia buscar un método que asegure que los alimentos que son ofrecidos en el mercado cumplan con características específicas de calidad para garantizar una alimentación segura y sana (Kleeberg, 2007). Por lo anterior, se han ido creando a nivel mundial documentos (normas, manuales, etc.) que han servido de apoyo y guía para mejorar los procesos de transformación en toda la cadena de la industria alimentaria; con el fin de verificar que estos documentos se cumplan a cabalidad se crea la norma ISO 19011, la cual explica cómo se deben de evaluar los procesos implementados en las empresas mediante unas auditorías que tienen como finalidad ayudar a la mejora continua de los auditados identificando los retos y las oportunidades en las organizaciones (Yáñez, J y Yáñez, R. 2012).

La importancia del desarrollo de esta plan de auditoría deriva en que actualmente la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, se encuentra ante la inminente necesidad de adaptarse a los cambios que surgen en la parte alimenticia en cuanto a la calidad e inocuidad que una empresa debe de garantizar a sus clientes, esto con el fin de generar un plus diferenciador ante la competencia empleando una herramienta de mejoramiento continuo en su sistema de gestión de la calidad, el cual han empezado a implementar.

El propósito de este proyecto es establecer un plan de auditoría a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, referente a los 8 hallazgos encontrados en la auditoría de verificación en cuanto a lo avanzado en la implementación de la norma ISO 22000:2018, con el fin de lograr la mejora continua mediante correcciones necesarias que permitan el fortalecimiento de su Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA).

Planteamiento del Problema

Uno de los aspectos de evaluación al seguimiento y la eficiencia de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria es el proceso de auditoría, independiente de su clasificación por parte del equipo auditor, es decir, aplicada internamente, de orden en segunda y tercera parte. Las etapas que conforman el ejercicio de una auditoría y la apropiada asignación de las actividades brinda resultados con mediciones realistas al cumplimiento, identificación de las deficiencias posibles que requieran intervención de mejora y corrección, posteriormente, éstas consideraciones se enfoca hacia la actualización, la mejora continua y fomenta la importancia que se radica en la política, alcance y objetivos del sistema de gestión logrando que, todas las personas de la organización en este tipo de procesos sean partícipes.

En consecuencia, cuándo se cuenta con un proceso de implementación de un sistema de gestión es conveniente el desarrollo de las auditorías, como es el caso de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Dado que, le permite situar de manera puntual por medio la verificación de los aspectos evaluados con los criterios y requisitos aplicables cuál es el estado real del grado de desempeño del sistema y sí es necesario, efectuar acciones que le permitan alcanzar esos objetivos planteados.

Con este trabajo se proyecta dar solución y generar aportes de carácter crítico, veraz y basado en la evidencia asociada a la interrogativa ¿El diseño de los planes de auditoría permiten la evaluación del desempeño del sistema de gestión de inocuidad de la línea de Salsa mostaza y miel de la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet determinando el nivel de cumplimiento para los criterios de auditoria correspondientes a la norma ISO 22000:2018?

Justificación

Tener un sistema de gestión de la calidad completo y correcto de acuerdo al enfoque de la empresa permitirá generar una herramienta para el funcionamiento adecuado de la misma de manera organizada y eficaz. Tener el sistema de gestión de la calidad y tener un sistema de gestión de la inocuidad permite aún más afianzar un proceso y un producto de calidad para ofrecer al mercado altos estándares. Estos beneficios que generan la implementación de estos dos sistemas es lo que busca en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet al comenzar implementando su sistema de la inocuidad, por tal motivo busca el apoyo y guía para encaminar este sistema de manera acertada.

El presente trabajo se enfocara en dar respuesta a los 8 hallazgos encontrados durante una auditoria al sistema de gestión implementado en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, debido a la necesidad que tienen de dar solución rápida a las no conformidades para seguir con la implementación del sistema dentro de sus procesos teniendo un documento guía para dar respuesta a los hallazgos de manera oportuna basándonos en las normas ISO 22000: 2018 y la norma ISO 19011:2018 para dar respuestas basados en las mismas. Este trabajo brindara un panorama claro de cada uno de los hallazgos y de cada uno de los puntos que se deben de trabajar en los mismos logrando con esto los cambios necesarios e ir encaminando su sistema de manera acertada además de que servirá como soporte a otras empresas que puedan estar fallando en puntos similares en su sistema de gestión.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet con el fin de verificar el cumplimiento de los hallazgos encontrados al sistema de gestión de la inocuidad que llevan implementado de la norma ISO 22000:2018

Objetivos Específicos

Estructurar la metodología y propuestas de diseño del formato para los planes de auditoría como herramientas de la verificación del cumplimiento de los hallazgos encontrados al sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Determinar los recursos necesarios e información documentada como evidencia para cada hallazgo que corresponda al plan de auditoría interna para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Establecer actividades y responsabilidades para el desarrollo del plan de auditoría por hallazgos de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet que brinde información acerca del cumplimiento.

Identificar los objetivos, alcance y criterios de los planes de auditorías para lograr una correcta verificación de los hallazgos encontrados al sistema de gestión de inocuidad con el equipo auditor correspondiente.

Marco de Referencia

Para el desarrollo del presente trabajo se emplearon términos relacionados a las normas ISO 19011:2018 e ISO 22000:2018, con el fin de contextualizar al lector con dichos términos, a continuación, se evidencian las definiciones correspondientes según la norma ISO aplicable.

Auditoría

Es un proceso sistemático, independiente y que va documentado con el fin de obtener evidencias o soportes de la auditoría de una manera objetiva para lograr determinar a qué grado son cumplidos los criterios de la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Programa de Auditoría

Es un conjunto de auditorías las cuales han sido planificadas a un determinado tiempo y dirigidas a un objetivo específico (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Alcance de la Auditoría

Extensión y límites de la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Plan de Auditoría

Es el que consta de la descripción detallada de las actividades y detalles acordados en la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Hallazgos de la Auditoría

Resultados de la auditoría recopilado según los criterios de la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Auditado

Organización o empresa a la cual se le realiza la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Equipo Auditor

Persona o grupo de personas encargadas de realizar la auditoría con el apoyo en caso de ser necesario de técnicos (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Auditor

Persona encargada de llevar a cabo la auditoría (Organización Internacional de Normalización, 2018).

Sistema de Gestión

Conjunto de elementos de una empresa los cuales van relacionados con el fin de establecer políticas, objetivo y procesos de acuerdo al fin de la empresa (Organización Internacional de Normalización, 2018).

La ISO 22000:2018 nace de la necesidad que surge en las empresas de alimentos de generar productos inocuos que satisfagan la necesidad de los consumidores a nivel global mediante servicios de calidad, esta norma permite a las organizaciones que sus procesos sean gestionados de la mejor manera logrando evitar desviaciones no queridas. Las empresas que deciden implementar esta norma mostraran a sus clientes que está generando servicios de alta calidad teniendo con esto un plus adicional ante los posibles competidores trayendo con esto reconocimiento.

Un plan de auditoría es realizado para verificar los sistemas de gestión con el fin de ver si estas cumplen o no de acuerdo a las normas por las cuales se encuentran regidos, por ejemplo el sistema HACCP, este es regido por el decreto 60 del 2002, además también debe dar cumplimiento a otros requisitos legales como la resolución 2674 del 2013, las cuales rigen las BPM, a los requisitos pilares para la implementación del sistema HACCP y otros requisitos internos que tenga establecidos las empresas como necesarios.

Resultados

A continuación, se establece la propuesta de plan de auditoría definido para cada uno de los ocho (8) hallazgos encontrados en el programa de auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Tabla 1

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.1 ítem 77

		Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo	Comprobar la inclusión de los PPR en las actividades de almacenamiento del producto terminado y distribución, como parte de la prevención y/o reducción de contaminantes que afectan la inocuidad de los alimentos, en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo.		
Ítem / Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 77: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundará en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.		
Metodología	Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018. La auditoría se realizará con entrevista directa presencial en donde sea posible y verificación documental.		
Alcance	Implementación de los PPR en los procesos de almacenamiento del producto terminado y distribución.		
Criterios generales	ISO 22000:2018 Ítem 8.2, 8.2.2_líteral c.		
Auditados	• Coordinador de calidad • Jefe de producción • Equipo HACCP		

Equipo auditor	• Lina Vanessa Casanas • Mario Fernando Hurtado Quintero • Heidi Viviana Díaz Chaves • Lina Acevedo						
Recursos	• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación • Intranet de la empresa • Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre. • EPP suficientes y adecuados para cada auditor. • Conexión a internet.						
Fecha	5/Diciembre/2022						
Duración	6 horas						
Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	5/12/22	9:30 – 10:30a.m	ISO 19011:2018 6.4.3	• Acta de apertura de • Registro asistencia	Coordinador de calidad, Coordinador de Logística y líder de bodega	Equipo auditor	Sala de reuniones
Presentación plan de auditoría	5/12/22	9:30 – 10:30a.m	ISO 19011:2018 6.4.3	• Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 Establecido para el ítem 77	Coordinador de calidad, Coordinador de Logística y líder de bodega	Equipo auditor	Sala de reuniones
Revisión documental	5/12/22	10:30 – 12:00m.	ISO 22000:2018 Ítem - 8.2 - 8.2.2 c).	• Verificación documental de la implementación de PPR y las consideraciones de su implementación a lo largo del sistema de producción	Coordinador de calidad, Coordinador de Logística y líder de bodega	Equipo auditor	Oficina Calidad

				• Diagrama de flujo del proceso • PPR para toda la línea de producción de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet				
Almuerzo	5/12/22	12:00 – 1:00 p.m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Realización de entrevistas	5/12/22	1:00 – 2:00p.m.	ISO 22000:2018 Ítem - 8.2 -8.2.2 c). 8.2 8.2.2: literal c)	• Cuestionario de Evaluación de conocimientos previos sobre la implementación de los PPR, en logística de recepción, almacenamiento y distribución de productos. • Lista de chequeo para verificar la implementación de los PPR en: la recepción de materiales, almacenamiento y distribución de productos.	Coordinador de calidad, Coordinador de Logística y líder de bodega	Equipo auditor	Sala de reuniones	
Preparación del informe final	5/12/22	2:00 – 2:30pm.	ISO 22000:2018: 8.2, 8.2.2 c) ISO 19011:2018	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados • Lista de Chequeo	N/A	Equipo auditor	Sala de reunión	

			6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría	• Registro de hallazgos • Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos • Informe de auditoría			
Reunión con la gerencia	5/12/22	2:30 – 3:30pm	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Informe de auditoría	Gerente de planta	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión de cierre	5/12/22	3:30 – 4:30p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Acta de cierre • Informe de auditoría • evidencia de conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Coordinador de calidad, Coordinador de Logística y líder de bodega	Equipo auditor	Sala de reuniones
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta		Fecha de aprobación: 7/11/22		

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 2

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.2 ítem 92

	Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo	Verificar el cumplimiento y conformidad del sistema de gestión en el proceso de compras y control del programa de proveedores para llevar seguimiento y control de materias primas de los requisitos aplicables en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet.	
Ítem / Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 92: 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	
Metodología	Se realizará revisiones documentales que permita establecer los lineamientos que se asocian al programa de auditorías del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.	
Alcance	Proceso de Compras y/o Servicios de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.	
Criterios generales	ISO 22000:2018 7.1.6; 8.2 (8.2.4), 8.5.1.1; del SGIA de la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet.	
Auditados	Jefe de Abastecimiento; Coordinador de compras MP y servicios; Analistas de compras y proveedores.	
Equipo auditor	Heidi Viviana Díaz Chaves (Auditor líder) Manuel Fernando Quintero (Auditor de apoyo)	
Recursos	• Salas de reunión y disponibilidad de equipo de cómputo y proyección para las reuniones. • Conexión a red de internet. • Equipos de Protección Personal necesarios para cada auditor. • Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.	
Fecha	06/diciembre/2022	
Duración	6 horas	

Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de apertura	06/12/22	08:00 – 08:20 am	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia • Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 Establecido para el ítem 92	Todo el personal auditado	Equipo Auditor	Sala de juntas
Verificación documental del control externo	06/12/22	08:25 - 09:00 am	ISO 22000:2018 7.1.6	• Actas de comunicación hacia los proveedores • Evaluación de cumplimiento de los proveedores • Registros de los procesos de auditoría y seguimiento a proveedores.	Coordinador de compras MP y servicios	Equipo Auditor	Sala de juntas
Verificación documental del programa de Control y seguimiento de proveedores s GESTIÓN COMPRAS	06/12/22	09:00 - 11:40 am	ISO 22000:2018 8.2; 8.2.4 (f), 8.5.1.1	• Matriz de requisitos generales de compras de insumos y materiales • Programa y registros de Control y seguimiento de proveedores • Procedimiento de Selección y gestión de proveedores • Evaluaciones de desempeño de proveedores	Jefe de Abastecimiento Analistas de compras y proveedores;	Equipo Auditor	Sala de juntas

				• Certificados de análisis de materia prima y material de empaque			
Almuerzo	06/12/22	11:55 – 12:40m	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preparación del informe final	06/12/22	12: 45 - 1:15 pm	ISO 19011:2018 6.5 ISO 22000:2018 7.1.6, 8.2 (8.2.4), 8.5.1.1;	• Lista de chequeo registradas con los hallazgos • Informe de auditoría	N/A	Equipo auditor	Sala de juntas
Reunión de cierre	06/12/22	1:20 - 2:00 pm	Reunión de cierre de auditoría	• Conclusiones de la auditoría • Acta de cierre de la auditoría • Entrega de informe de auditoría	Equipo auditado	Equipo auditor	Sala de juntas
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta		Fecha de aprobación: 7/11/22		

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 3

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.3 ítem 120

		Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo	Verificar la conformidad en el cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018, en la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Confirmando el establecimiento, implementación y mantenimiento del plan de control de peligros, identificando oportunidades de mejora para la organización.		
Ítem / Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 120: 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.		
Metodología	Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018 y bajo la aplicación de la ISO 22000:2018, según criterios generales. La auditoría se realizará con entrevista directa presencial y verificación documental.		
Alcance	Plan HACCP Línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet		
Criterios generales	ISO 22000:2018, 8.5.2.2, 8.5.2.3, Marco Legal Aplicables, requisitos de la organización y de las partes interesadas.		
Auditados	• Coordinador de calidad • Jefe de producción • Equipo HACCP		
Equipo auditor	Mario Fernando Hurtado Quintero Heidi Viviana Díaz Chaves Lina Acevedo		
Recursos	• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación • Intranet de la empresa		

- Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.
- EPP suficientes y adecuados para cada auditor.
- Conexión a internet.

Fecha 7/Diciembre/2022

Duración 7 horas

Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	7/12/22	9:00 – 10:00a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia	Gerente de planta Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Presentación plan de auditoría	7/12/22	9:00 – 10:0a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 Establecido para el ítem 120	Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Revisión documental	7/12/22	10:00 – 12:00m.	ISO 22000:2018: 8.5.2.2	• Soporte de pasos preliminares para la determinación de peligros. • Documento de identificación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos. • Diagramas de flujo del proceso, donde se identifique cada una de las etapas en las que pueda existir un peligro. • Documentos de estandarización de	Coordinador de calidad, Jefes de producción Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad

niveles aceptables para cada peligro.							
Almuerzo	7/12/22	12:00 - 1:00p.m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Revisión documental	7/12/22	1:00 – 2:30 pm.	ISO 22000:2018: 8.5.2.3	- Evaluación de peligros. - Metodología utilizada para la evaluación de peligros. - Resultados de la evaluación de peligros.	Coordinador de calidad, Jefes de producción Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad
Preparación del informe final	7/12/22	2:30 – 3:00 pm	ISO 19011:2018 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría ISO 22000:2018: 8.5.2.2, 8.5.2.3	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados - Lista de Chequeo - Registro de hallazgos - Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos	N/A	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión con la gerencia	7/12/22	3:00 – 4:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	Informe de auditoría	Gerente de planta	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión de cierre	7/12/22	4:00 – 5:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	- Acta de cierre - Informe de auditoría - evidencia de conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Gerente de planta Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta			Fecha de aprobación: 7/11/22	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 4

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.4 ítem 127

	Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo	Verificar la conformidad en el cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018, en la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Confirmando el establecimiento, implementación y mantenimiento del plan de control de peligros, identificando oportunidades de mejora para la organización.	
Ítem / Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 127: Están los PPR operativos documentados	
	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.	
Metodología	Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018. La auditoría se realizará con entrevista directa presencial en donde sea posible y verificación documental.	
Alcance	PPR operativos para la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet	
Criterios generales	ISO 22000:2018, 8.5.4.1 a); e), 8.5.4.2, 8.5.4.3, 8.5.4.4, marco Legal Aplicables, requisitos de la organización y de las partes interesadas.	
Auditados	• Coordinador de calidad • Jefe de producción • Supervisores de producción	
Equipo auditor	Mario Fernando Hurtado Quintero (Auditor Líder) Heidi Viviana Díaz Chaves (observador)	
Recursos	• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación	

- Intranet de la empresa
- Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.
- EPP suficientes y adecuados para cada auditor.
- Conexión a internet.

Fecha 09/diciembre/2022

Duración 8 horas

Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	9/12/22	8:00 – 9:00a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reunión
Presentación plan de auditoría	9/12/22	8:00 – 9:00a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 Establecido para el ítem 127	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reunión
Revisión documental	9/12/22	9:00 – 10:00a.m.	ISO 22000:2018: 8.5.4.1 literal a)	• Diagrama de flujo • Peligros identificados • Resumen del análisis de peligros • Cuadro resumen del plan HACCP	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Oficina de calidad
Entrevista	9/12/22	10:00 – 11:00 am.	ISO 22000:2018: 8.5.4.1 literal e)	• Validación de la apropiación de responsabilidades del personal encargado del seguimiento y ejecución del programa.	Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Área de producción
Revisión documental	9/12/22	11:00 – 12:00 m	ISO 22000:2018: 8.5.4.2	• Criterios de acción PPRO	Coordinador de calidad, Jefe de producción,	Equipo auditor	Área de producción

					• Procedimiento para la validación de los criterios de acción	Supervisores de producción		
Almuerzo	9/12/22	12:00 – 1:00p.m.		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
					• Procedimientos de monitoreo • Procedimientos y cronograma para la verificación • Procedimiento para el control de la documentación • Resultados de análisis de laboratorio y/o mediciones • Verificación de responsabilidades del personal encargado del seguimiento y la evaluación de los resultados. • Registro del cumplimiento de los procedimientos establecidos.	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Área de producción
Revisión documental	9/12/22	1:00 – 2:00p.m.	ISO 8.5.4.3	22000:2018:				
					• Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas. • Soporte del registro de las acciones correctivas ejecutadas. • Reporte y seguimiento de resultados obtenidos para cada una de las acciones ejecutadas.	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Área de producción
Revisión documental	9/12/22	2:00 – 3:00p.m.	ISO 8.5.4.4	22000:2018:				

				• Indicador de gestión que demuestre la eficacia de la medida correctiva adoptada.			
Preparación del informe final	9/12/22	3:00 - 3:30 p.m.	ISO 22000:2018: 8.5.4.1 a); e), 8.5.4.2, 8.5.4.3, 8.5.4.4 ISO 19011:2018 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados • Lista de Chequeo • Registro de hallazgos • Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos • Informe de auditoría	N/A	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión con la gerencia	9/12/22	3:30 – 4:00 pm	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Informe de auditoría	Gerente de planta	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión de cierre	9/12/22	4:00 – 5:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Acta de cierre • Informe de auditoría • evidencia de conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Coordinador de calidad, Jefe de producción, Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reunión
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta			Fecha de aprobación: 7/11/22	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 5

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.5 ítem 143

		Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo	Verificar la conformidad en el cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018, en la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Confirmando el establecimiento, implementación y mantenimiento del plan de control de peligros, identificando oportunidades de mejora para la organización.		
Ítem / Aspecto evaluado	Hallazgo ítem 143: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.		
Metodología	Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018 y bajo la aplicación de la ISO 22000:2018, según criterios generales. La auditoría se realizará con entrevista directa presencial y verificación documental.		
Alcance	Verificación y valoración de LCC para los PCC establecidos en la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet		
Criterios generales	ISO 22000:2018, 8.5.2.4.2 a), 8.5.4.2, Marco Legal Aplicables, requisitos de la organización y de las partes interesadas.		
Auditados	• Coordinador de calidad • Jefe de producción • Equipo HACCP		
Equipo auditor	Mario Fernando Hurtado Quintero Heidi Viviana Díaz Chaves Lina Acevedo		
Recursos	• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación • Intranet de la empresa		

- Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.
- EPP suficientes y adecuados para cada auditor.
- Conexión a internet.

Fecha 12/Diciembre/2022

Duración 7 horas

Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	12/12/22	9:00 – 10:0a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia	Gerente de planta Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Presentación plan de auditoría	12/12/22	9:00 – 10:0a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 establecido para el ítem 143	Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Revisión documental	12/12/22	10:00 – 12:00m.	ISO 22000:2018: 8.5.4.2	• Proceso para la estandarización de LC por PCC y su respectivo registro. • Niveles de aceptabilidad de límites críticos por PCC.	Coordinador de calidad, Jefes de producción Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad
Almuerzo	12/12/22	12:00 – 1:00p.m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Revisión documental	12/12/22	1:00 – 2:30 pm.	ISO 22000:2018: 8.5.2.4.2	• Evaluación de viabilidad para cada medida de control. • Revisión de criterios de acción medibles.	Coordinador de calidad, Jefes de producción Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad

				• Controles de monitoreo a límites críticos, que permitan identificar desviaciones. • Seguimientos de desviaciones de límites críticos • Planes de acción de desviaciones y medidas de control.			
Preparación del informe final	12/12/22	3:00 - 3:30 p.m.	ISO 19011:2018 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría. ISO 22000:2018, 8.5.2.4.2 a), 8.5.4.2	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados • Lista de Chequeo • Registro de hallazgos • Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos	N/A	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión con la gerencia	12/12/22	3:30 – 4:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Informe de auditoría	Gerente de planta	Equipo auditor	Sala de reuniones
Reunión de cierre	12/12/22	4:00 – 5:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Acta de cierre • Informe de auditoría • evidencia de conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Gerente de planta Coordinador de calidad, Jefes de área Equipo de inocuidad Supervisores de producción	Equipo auditor	Sala de reuniones
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta			Fecha de aprobación: 7/11/22	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 6

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.6 ítem 26

		Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo		Verificar la conformidad en el cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018, en la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet. Confirmando el establecimiento, implementación y mantenimiento de la política de inocuidad de los alimentos, identificando oportunidades de mejora para la organización.	
Ítem / Aspecto evaluado		Hallazgo ítem 26: Política de inocuidad de alimentos 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	
Metodología		Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018. La auditoría se realizará con entrevista directa presencial en donde sea posible, observación y verificación documental.	
Alcance		Política de inocuidad de alimentos de la línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet	
Criterios generales		ISO 22000:2018 5.1 a), 5.2.1, 5.2.2, Marco Legal Aplicables, requisitos de la organización y de las partes interesadas.	
Auditados		• Gerente general administrativo • Coordinador de calidad • Equipo de inocuidad • Personal operativo	
Equipo auditor		Mario Fernando Hurtado Quintero (Auditor Líder) Heidi Viviana Díaz Chaves (observador)	

Recursos	• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación • Intranet de la empresa • Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre. • EPP suficientes y adecuados para cada auditor. • Conexión a internet.						
Fecha	13/diciembre/2022						
Duración	7 horas y 30 minutos						
Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	13/12/22	09:00 – 10:00a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Presentación plan de auditoría	13/12/22	09:00 – 10:00a.m	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Plan de auditoría TE-SIG-FO-006 Establecido para el ítem 26	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Revisión documental y entrevista	13/12/22	10:00 – 11:00a.m	ISO 22000:2018: 5.1 a)	• Entrevista con el gerente general para comprender el enfoque y compromiso que tiene con la inocuidad de los alimentos. • Verificar por medio de los registros de la revisión por la dirección, el compromiso y la participación de la misma en el establecimiento,	Gerente general	Equipo auditor	Oficina Gerencia

					implementación, mantenimiento y actualización de la política de Inocuidad.			
					• Soporte documental del establecimiento de la Política de Inocuidad fechada y firmada por la alta gerencia			
Revisión documental	13/12/22	11:00 – 12:00 m.	ISO 5.2.1	22000:2018:	• Verificación de la inclusión de los requisitos exigidos por la norma en el establecimiento, implementación y mantenimiento de la Política de Inocuidad	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad
Almuerzo	13/12/22	12:00 – 1:00p.m.		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Observación	13/12/22	1:00 – 1:30pm.	ISO 5.2.2	22000:2018:	La política debe estar publicada en un área pública de la empresa.	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Recepción
Entrevista	13/12/22	1:30 – 2:30pm.	ISO 22000:2018: 5.2.2		Entrevistas con los operarios para verificar la difusión de la política, si se tiene conciencia, se comprende la manera en que la política de inocuidad de los alimentos se relaciona con las actividades que desarrollan, lo anterior, indiferentemente de los términos empleados por los mismos para expresar su entendimiento.	Personal operativo	Equipo auditor	Área de producción

Observación y revisión documental	13/12/22	2:30 – 3:30pm.	ISO 22000:2018: 5.2.2	Evidencia de difusión eficaz de la política de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas pertinentes mediante una comunicación adecuada. • Página web • Correo electrónico • Registro y evaluación de capacitaciones • Matriz de comunicación	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Oficina Calidad
Preparación del informe final	13/12/22	3:30 - 4:00p.m.	ISO 22000:2018: 5.1a, 5.2.1, 5.2.2 ISO 19011:2018 6.5 Preparación y distribución del informe de auditoría	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados • Lista de Chequeo • Registro de hallazgos • Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos • Informe de auditoría	N/A	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión con la gerencia	13/12/22	4:00 – 4:30p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Informe de auditoría	Gerente general	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión de cierre	13/12/22	4:30 – 5:30p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Acta de cierre • Informe de auditoría • evidencia de conclusiones, acciones correctivas, hallazgos	Gerente general administrativo, Coordinador de calidad, Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta		Fecha de aprobación: 7/11/22		

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 7

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.7 ítem 65

		Plan de Auditoría Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	Código: TE-SIG-FO-006 Revisión: 03 Vigencia: 2022-03
Objetivo		Verificar la objetividad del conocimiento del personal que forma parte del equipo de inocuidad referente a la norma ISO 22000. Hallazgo ítem 65	
Ítem / 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.	
Metodología		Se verificará el cumplimiento de los requisitos de la organización, de las partes interesadas y los legales aplicables todo bajo los principios de la norma internacional ISO 19011:2018. La auditoría se realizará mediante revisión documental.	
Alcance		Personal que forma parte del equipo de inocuidad en la Línea de Salsa Mostaza y Miel de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.	
Criterios generales		ISO 22000:2018. Ítem 5.3.2 literal c _Ítem 8.5.4.4 y 8.9.3	
Auditados		• Jefe de producción • Supervisores de producción • Coordinador de calidad • Equipo de inocuidad	
Equipo auditor		Lina Vanessa Casanas (Auditor Líder) Heidi Viviana Díaz Chaves (observador) Lina Acevedo	
Recursos		• Papelería • Equipos de cómputo • Auditores • Documentación	

- Intranet de la empresa
- Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.
- EPP suficientes y adecuados para cada auditor.
- Conexión a internet.

Fecha 14/Diciembre/2022

Duración 6 horas

Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar
Reunión de Apertura	14/12/22	8:00 – 8:30a.m	ISO 19011:2018 6.4.3	• Acta de apertura • Registro de asistencia	Jefe de producción Supervisores de producción Coordinador de calidad Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Presentación plan de auditoría	14/12/22	8:00 – 8:30a.m	ISO 19011:2018 6.4.3	• Plan de auditoría	Jefe de producción Supervisores de producción Coordinador de calidad Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Revisión documental	14/12/22	8:30 – 10:30a.m.	ISO 22000:2018 5.3.literal: c)	• Soporte documental sobre el programa de capacitación al equipo de inocuidad • Registro de capacitación • Evaluación de conocimientos	Jefe de producción Supervisores de producción Coordinador de calidad Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Descanso	14/12/22	10:30 – 11:00a.m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Revisión documental	14/12/22	11:00 – 12:00 m.	ISO 22000:2018 8.5.4.4 8.9.2	• Soporte documental sobre el seguimiento a	Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión

8.9.3
8.9.4

las acciones
correctivas de
acuerdo con la
ISO 22000:2018
Ítem 8.5.4.4 y
8.9.3

Almuerzo	14/12/22	12:00 – 1:00p.m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Preparación del informe final	14/12/22	1:00 – 2:00p.m.	ISO 22000:2018. Ítem 5.3.2 literal c _Ítem 8.5.4.4 y 8.9.3	• Lista de Chequeo. • Cuestionario de conocimientos adquiridos al personal capacitado. • Registro hallazgos • Informe auditoría	de	Jefe de producción Supervisores de producción Coordinador de calidad Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Reunión de cierre	14/12/22	2:10 – 3:00p.m	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Acta de cierre • Informe auditoría • Registro hallazgos	de	Jefe de producción Supervisores de producción Coordinador de calidad Equipo de inocuidad	Equipo auditor	Sala de reunión
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta			Fecha de aprobación: 7/11/22		

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 8

Plan de auditoría SGIA, hallazgo No.8 ítem 189

		Plan de Auditoría			Código: TE-SIG-FO-006			
Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)					Revisión: 03			
					Vigencia: 2022-03			
Objetivo		Realizar verificación de cumplimiento del programa de auditorías internas conforme a los requisitos en el SGIA de la empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet.						
Ítem evaluado	/Aspecto	Hallazgo 189: 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.						
Metodología		Se aplicará con la adopción de los principios de una auditoría de la Norma NTC ISO 19011:2018, con herramientas tales como las revisiones de información documentada y entrevistas al equipo auditado para cotejar requisitos y aplicaciones actuales en el programa auditado.						
Alcance		Proceso de apoyo de auditorías internas y atención al cliente de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.						
Criterios generales		ISO 22000:2018 9.2 (9.2.1; 9.2.2.) para el SGIA.						
Recursos		• Salas de reunión y disponibilidad de equipo de cómputo y proyección para las reuniones. • Conexión a red de internet. • Equipos de Protección Personal necesarios para cada auditor • Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.						
Equipo auditado		Coordinador del Sistema de Gestión de Inocuidad; Líder de Inocuidad; Auditores internos; Jefe de recursos humanos; Analista de competencias y formación; y Auxiliar de Comercialización						
Equipo auditor		Heidi Viviana Díaz Chaves (Auditor líder) Nathalia Cortes Romero (Auditor de apoyo) Lina María Acevedo (Auditor de apoyo)						
Fecha		15/Diciembre/2022						
Duración		6 horas						
Actividad	Fecha	Hora	Criterios de auditoría	Evidencia	Auditado	Auditor	Lugar	

Reunión de apertura	15/12/22	08:00 – 08:40am	ISO 19011:2018 6.4.3 Realización de la reunión de apertura	• Acta de apertura • Registro de asistencia • Plan de auditoría	Equipo auditado	Equipo Auditor	Sala de juntas
Verificación documental del programa de auditorías internas y entrevistas hacia el equipo de auditores	15/12/22	08:50 - 11:50am	ISO 22000:2018 9.2 (9.2.1; 9.2.2.)	• Programa de auditorías internas • Actas de reunión del comité de auditores • Análisis de recursos y evaluación del cumplimiento al programa de auditorías internas. • Evaluación sobre la competencia de los auditores. • Informes de auditorías internas	Coordinador de Sistema de gestión integral Líder de inocuidad Equipo de auditores internos	Equipo auditor	Sala de juntas
Almuerzo	15/12/22	12:00 – 1:00pm	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preparación del informe final	15/12/22	01:00- 01:30pm	ISO 19011:2018 6.5 ISO 22000:2018 9.2 (9.2.1; 9.2.2)	Consideraciones generales y contextualización de los hallazgos encontrados • Lista de Chequeo • Registro de hallazgos • Declaración del grado en el cual los criterios de auditoría han sido cumplidos • Informe de auditoría	N/A N/A	Equipo auditor	Sala de juntas
Reunión de cierre	15/12/22	01:35 – 02:00pm	Consideraciones generales y contextualización del informe de auditoría	• Conclusiones de la auditoría • Acta de cierre de la auditoría • Entrega de informe de auditoría	Equipo auditado	Equipo auditor	Sala de juntas
Elaborado por: Coordinador de SIG.			Aprobado por: Gerente de Planta		Fecha de aprobación: 7/11/22		

Nota. Fuente: Autoría propia

Conclusiones

Con el diseño y diligenciamiento del formato definido para la elaboración de los planes de auditoría, se logra comprender la importancia que tiene el programa de auditoría y la información correspondiente a los procesos a auditar, en la estructuración del mismo, pues este debe ser fundamentado en el numeral 6.3.2.2 de la ISO 19011:2018, por el cual se establecen los elementos que se deben tomar como referencia, para lograr un adecuado desarrollo de la auditoría, determinación del grado de cumplimiento e identificación de oportunidades de mejora.

A partir de la determinación de recursos para el desarrollo de la auditoría y la evidencia correspondiente a los hallazgos encontrados, se logra reconocer la importancia de dichos elementos, resaltando la evidencia, como el mecanismo que permite determinar la conformidad de los criterios evaluados, siendo un soporte verificable del hallazgo encontrado.

El establecimiento de actividades y responsabilidades para la estructuración de los planes de auditoría realizados, además de dar respuesta a lo solicitado, permitió comprender, la importancia de la determinación de los elementos que conforman el plan, estableciendo la forma detallada en la que se obtendrá la evidencia objetiva que permitirá determinar el grado de cumplimiento respecto a la norma de referencia.

Finalmente se concluye que, con la aplicación de la norma ISO 19011:2018, se logró diseñar un modelo estandarizado para los planes de auditorías con sus correspondientes datos de importancia que deben conocer el personal auditado y equipo auditor, dentro de lo establecido como preliminar al ejercicio de auditar procesos, considerando el alcance, objetivos y criterios aplicables, elementos fundamentales para la correcta ejecución de la auditoría, pues estos definen el entorno en que se desarrollará la misma.

Recomendaciones

De acuerdo a los resultados obtenidos se resalta la importancia de llevar toda la información documentada, esto con la finalidad de mantener los registros y datos relacionados con los procesos productivos de la empresa al día, con lo cual ésta pueda tener acceso a la información de forma oportuna para la toma de decisiones y aplicación de acciones correctivas.

Se recomienda mantener al personal informado y capacitado en todas las metodologías, normas y estándares en los cuales se apoya la empresa para mantener un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria eficiente.

Finalmente se recomienda resaltar la importancia de contar con una política de inocuidad establecida y transmitida a toda la organización, con el propósito de mantener a todo el personal informado sobre la misma y que éste reconozca cómo las actividades y acciones que desarrollan influyen sobre ésta.

Referencias

- De la Noval Estévez, N. (2013). Diseño e implantación de un sistema integrado de calidad e inocuidad de los alimentos en plantas procesadoras de productos lácteos. *Revista de Salud Animal*, 35(2), 143-143.
- Guerrero Agudelo, A. M., Vega Ustariz, A. A., Vargas, C. A., & Ortega Ramos, R. Elaboración plan de auditoría interna para productos alimenticios San Simeón teniendo en cuenta la ISO 19011: 2018.
- Hurtado, F. A. (2005). Auditorías internas a los sistemas de gestión de la calidad según la norma ISO 19011: 2002. *Gestión y auditoría de la calidad para organizaciones públicas: normas NTCGP 1000: 2004 conforme a la ley 872 de 2003*, 151.
- Kleeberg-Hidalgo, F. (2007). El HACCP y la ISO 22000: Herramienta esencial para la inocuidad y calidad de los alimentos. *Ingeniería industrial*, (025), 69-86.
- Mendoza, E. (2021). *Plan de auditoría para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad basados en el programa de auditoría para el SG de la inocuidad en la norma ISO 22000:2018 a la panadería artesanal Don Josué*. [Diplomado de profundización para grado]. Repositorio Institucional UNAD.
<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/41699>
- Organización Internacional de Normalización. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. (ISO 22000:2018). <https://www.studocu.com/ec/document/universidad-tecnica-de-ambato/fisiopatologia/normaiso-22000-2018/13578293>

- Paz, P. C., Añez, E. A. G., & Argote, F. E. (2007). La comunicación organizacional en la implementación de procesos de ISO 22000 en empresas de producción de alimentos. *Biotecnología En El Sector Agropecuario y Agroindustrial: BSAA*, 5(1), 80-91.
- Yáñez, J., & Yáñez, R. (2012). Auditorías, Mejora Continua y Normas ISO: factores clave para la evolución de las organizaciones. *Ingeniería Industrial. Actualidad y Nuevas Tendencias*, 3(9), 83-92

Apéndices

Apéndice A. Programa de Auditoría – Fase 3

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTRELLA GOURMET		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Código:	1002													
				Versión:	02													
				Fecha:	6/10/22													
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA				ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA														
Determinar la conformidad del sistema de gestión con los requisitos de la norma de sistema de gestión bajo la normatividad NTC ISO 22000:2018. Determinar la capacidad del sistema de gestión para asegurar que la Organización cumple los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables en el alcance del sistema de gestión y a la norma de requisitos de gestión. Determinar la eficacia del sistema de gestión para asegurar que la Organización puede tener expectativas razonables con relación al cumplimiento de los objetivos especificados. Identificar áreas de mejora potencial del sistema de gestión.				La auditoría se aplica a la línea de producción estrella gourmet de Salsas Mostaza y miel para evaluar el grado de cumplimiento en el sistema de gestión de inocuidad basado en los requisitos y criterios de la NTC ISO 22000 y partes del esquema de esta normatividad.														
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO		RECURSOS NECESARIOS														
NTC ISO 5830: 2019 NTC ISO 22000:2018 NTC ISO 22002-1: 2009 NTC 4505 de 2008: Industrias Alimentarias. Salsas o Aderezos para ensaladas Sistema HACCP Legales: * Resolución 2674 de 2013		Manuales de programas prerrequisitos y registros asociados Manual de capacitaciones y registros de capacitación Formatos y registros del análisis, identificación y evaluación de peligros Manual de procedimiento y registros de auditorías internas Política de calidad e inocuidad		• Equipo Auditor • Personal Auditado • Sala de reuniones • Equipo de cómputo • Papelería • Tiempo necesario para el desarrollo de las actividades de auditoría, la disponibilidad de la información documentada y listas de verificación. • Financieros: presupuesto asignado por plan de acción para el proceso auditor. • Tecnológicos: equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes (Intranet y web de la entidad y entidades proveedoras o usuarias de servicios), correo electrónico y la disponibilidad de la información proporcionada: procedimientos verificación, registros de monitoreo, programa de capacitación, planes de acción, matriz de acciones correctoras y/o correctivas.														
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 sea 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
Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM, lo que reduce en la inocuidad de los alimentos; pero el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.	Conforme las directrices básicas regidas en la Resolución 2674.2013 sobre almacenamiento y el alcance hasta la comercialización y teniendo en cuenta, que la implementación de los Programas Prerrequisitos se establecen para permitir que se controlen los riesgos asociados al producto, sus procesos y el ambiente de trabajo. Según lo establecido en el numeral 8.2 Programas de prerrequisito (PPR), en pro de facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo. 8.2.2 c) Los PPR deben implementarse a través de todo el sistema de producción, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o proceso en particular. 8.2.4 La organización debe considerar al establecer los PPR, g) la recepción de materiales entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2018), por lo tanto, el alcance de los PPR debe contemplar el almacenamiento del producto terminado y distribución, no solo como medida de en pro de asegurar la inocuidad de los alimentos, sino también como parte del proceso de trazabilidad. También, de acuerdo a la NTC ISO/TS 22002-2:1 2009 16. NTC 5830: 2019 3.1, 3.2, que permitan evidenciar los controles en accesos, el estado de sus instalaciones de almacenamiento y debidamente separadas de otros productos identificados para evitar contaminación cruzada u otros factores de riesgos al producto. Que permita trazar el cumplimiento de los vehículos de transporte para la distribución en cuanto a la limpieza y desinfección de acuerdo con procedimientos internos de la organización.	Verificar la identificación actual y evaluación de riesgos en el almacenamiento del producto terminado y sus procesos logísticos de distribución. Analizar el planteamiento del alcance de los PPR, en pro de comprobar la inclusión del almacenamiento del producto terminado y distribución, como parte de la prevención y/o reducción de contaminantes que afectan la inocuidad de los alimentos, en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo.	Coordinador SGI (sistema integrado de gestión) con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Coordinador de calidad Coordinador de Logística y líder de bodega	• Análisis documental, mediante la verificación de la implementación de PPR y las consideraciones de su implementación a lo largo del sistema de producción para determinar por qué no se incluyeron los procesos de almacenamiento del producto terminado y distribución. • Entrevistas a los responsables de la implementación de los PPR, en pro de buscar justificaciones del hallazgo encontrado que pone en evidencia la no existencia de PPR en el almacenamiento del producto terminado y distribución.												Coordinador SGI (sistema integrado de gestión) con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	
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.	Según la Norma NTC ISO 22000, Cap 7, ítem 7.1.6 Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente, ítem C, se debe asegurar que los procesos, productos y servicios proporcionados por externos no afecten la capacidad de la organización para cumplir con los requisitos del SGIA. En el Cap. 8, 8.2.4 Consideraciones para establecer los PPR, ítem F, indica los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. En el Cap 8.5.1.2 habla de las características de las materias primas indicando que la organización debe asegurarse y mantener actualizada la documentación referente a las MP para asegurar el análisis de peligros. Además de contar con los requisitos en el numeral 9.2; de la NTC ISO 22002:2015 considerando los aspectos de cómo se evalúan a los proveedores y monitoreo mismo que permite identificar el grado de cumplimiento en referencia a su desempeño y consolidar con los formatos asociados el estado de aprobación para la empresa del servicio y productos entrantes como materia prima.	Identificar si la empresa tiene implementado correctamente el programa de proveedores para llevar seguimiento y control de materias primas.	Analista SGI (sistema integrado de gestión) con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	Coordinador de calidad Coordinador de abastecimiento Analista de compras	• Análisis documental, mediante la realización de listas de chequeo que permitan determinar el grado de cumplimiento de la información suministrada por el proveedor. Certificados de calidad, de origen, fitosanitario, de fumigación, de migración para material de empaque, de calidad del material de empaque, fichas técnicas y control del producto terminado y sus materias primas; acorde a los parámetros requeridos por la empresa. • Análisis documental, de los procesos de auditoría y seguimiento a proveedores, respecto a los criterios de selección de los mismos.												Analista SGI (sistema integrado de gestión) con formación de Auditor Interno certificado en ISO 22000:2018	

[illegible]