

**Plan de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO
22000:2018 de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Ronny Fernán Neira Pulido

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI
Programa de ingeniería de alimentos
CEAD – Bucaramanga

2022

**Plan de Auditoría Interna Dirigido al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO
22000:2018 de la Empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Ronny Fernán Neira Pulido

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Director:

Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

CEAD – Bucaramanga

2022

Página de Aceptación

Norma Beatriz Cortes
Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Nota Aclaratoria

La información utilizada en el desarrollo del trabajo es de carácter imaginativo no corresponde a casos de la realidad y fue planteada con el único propósito de realizar las actividades propuestas para el desarrollo del diplomado y sustentación de la fase final, las cuales hacen referencia a un plan de auditoría interna basado en la norma técnica colombiana ISO 22000:2018.

Resumen

El presente trabajo expone una propuesta de un plan de auditoría interna, la cual busca orientar al personal sobre la correcta aplicación de la norma ISO 22000, por medio de la conformación de un formato que permita identificar cada uno de los pasos a seguir para analizar los hallazgos encontrados y generar la solución de cada uno de ellos con el fin de evaluar y corregir cada uno de ellos. También pretende generar en el futuro profesional habilidades que le permitan realizar auditorías.

Palabra clave: Auditoría interna, hallazgo, gestión, calidad.

Abstract

This paper presents a proposal for an internal audit plan, which seeks to guide staff on the correct application of the ISO 22000 standard, through the creation of a format that allows the identification of each of the steps to follow to analyze the results. findings found and generate the solution of each one of them in order to evaluate and correct each one of them. It also aims to generate skills in the professional future that will allow them to carry out audits.

Keyword: Internal audit, finding, management, quality.

Tabla de contenido

Lista de Tablas.....	8
Introducción.....	10
Problema.....	11
Descripción del Problema.....	11
Planteamiento del Problema.....	11
Justificación.....	12
Objetivos.....	13
Objetivo General.....	13
Objetivos específicos.....	13
Antecedentes	14
Plan de auditoria.....	19
Conclusiones.....	47
Recomendaciones	48
Referencias	49
Lista de apéndice	50

Lista de tablas

Tabla 1 Plan de auditoria Hallazgo # 119

Tabla 2. Plan de auditoria Hallazgo # 2.....23

Tabla 3. Plan de auditoria Hallazgo # 3.....26

Tabla 4. Plan de auditoria Hallazgo # 429

Tabla 5. Plan de auditoria Hallazgo # 5.....33

Tabla 6. Plan de auditoria Hallazgo # 6.....37

Tabla 7. Plan de auditoria Hallazgo # 740

Tabla 8. Plan de auditoria Hallazgo # 844

Lista de apéndice

Apéndice Programa de auditoría de la Empresa “Productos alimenticios Estrella
Gourmet” 8

Introducción

La norma ISO 22000:2018 fue conformada con el fin de garantizar la protección del consumidor y dar confianza al momento de comprar y consumir los alimentos ya que permite garantizar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, la inocuidad de los alimentos se encuentra relacionada con la presencia de peligros en los alimentos al momento de consumirlos, este suceso puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena alimenticia es por ello que es esencial aplicar un control que garantice un alimento inocuo.

Esta norma especifica unos requisitos que deben cumplir todas aquellas organizaciones que trabajen con los alimentos con el fin de garantizar un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, esta norma integra los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y los pasos de aplicación desarrollados por la comisión del Codex alimentarius.

Es por eso que es de gran importancia que cada una de las organizaciones que desee trabajar con alimentos cumpla los requisitos para garantizar la inocuidad de los alimentos controlando cada uno de los peligros que se puedan presentar en cualquier parte de la cadena alimentaria.

El propósito del presente trabajo es conformar un plan de auditoría interna para el sistema de gestión de inocuidad basado en la norma técnica colombiana ISO 22000:2018.

Problema

La empresa productos alimenticios estrella gourmet presenta algunas fallas en la implementación de la norma técnica colombiana ISO 22000:2018.

Descripción del Problema

En el plan de auditoría interna de productos alimenticios estrella gourmet con base en la norma técnica colombiana ISO 22000:2018 se encontraron varios hallazgos, no conformidades en algunas áreas de la empresa.

Planteamiento del Problema

Con el transcurso de los años todas las organizaciones que se dedican a la transformación de los alimentos han ido buscando la manera de minimizar los problemas de contaminación que se producen durante la cadena de producción con el fin de garantizar un producto inocuo para los clientes. Por tal razón la inocuidad es el principal componente de implementar un sistema de gestión que permita controlar e implementar una mejora continua. Los hallazgos que se observaron en la empresa “productos alimenticios estrella gourmet” evidencian que el sistema de gestión que se esta empleando no esta cumpliendo con la normatividad de ISO 22000:2018?

Justificación

El presente informe de auditoría se enfocará en la conformación de una auditoría interna con base a la norma técnica colombiana ISO 22000:2018, que permitirá crear un criterio de evaluación sobre el sistema de gestión de inocuidad alimentaria aplicado en la empresa “productos alimenticios estrella gourmet”.

La auditoría implementada busca evaluar si el sistema de inocuidad alimentaria esta siendo implementado bajo la normatividad con el fin de garantizar alimentos inocuos, se analizó la información suministrada con la empresa con el fin de verificar.

Este informe permitirá obtener la información necesaria para tomar las debidas acciones correctivas que permitan mejorar el sistema de gestión de inocuidad alimentario y garantizar una comercialización de productos en óptimas condiciones e inocuos.

Objetivos

Objetivo general

Generar un plan de auditoría interna con los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 para la empresa productos alimenticios estrella gourmet con los hallazgos obtenidos durante la aplicación de la auditoría externa

Objetivos específicos

Crear un formato para la conformación del plan de auditoría interna

Identificar con los hallazgos encontrados en la auditoría externa cada una de las fallas con el fin de implementar acciones correctivas.

Justificar los criterios de evaluación relacionados con los hallazgos en la auditoría.

Antecedentes

El sistema de gestión de la seguridad alimentaria, los procesos y los procedimientos que utiliza una empresa para prevenir la contaminación son fundamentales para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar el producto más seguro posible.

Es un enfoque sistemático para controlar los peligros dentro de la inocuidad alimentaria con el fin de garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo. Se requiere que todas las empresas establezcan, implementen y mantengan este sistema basándose en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Asimismo, consiste en cumplir con la higiene y normas alimentarias. Debes asegurarte de contar con procedimientos de gestión de seguridad alimentaria y considerar:

los proveedores que utilizas

cómo rastrear la comida que compras y la que vendes a otras empresas

cómo transportar los insumos

En pocas palabras, un sistema de gestión de seguridad alimentaria no es solo un requisito legal, sino una herramienta útil para garantizar que se sigan prácticas seguras en tu establecimiento, empresa o negocio. (Farm, 2020)

La adopción de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos es una decisión estratégica para una organización que puede ayudar a mejorar su desempeño general en materia de inocuidad de los alimentos.

Los beneficios potenciales para una organización de implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en este documento son:

la capacidad de proporcionar consistentemente alimentos inocuos y productos y servicios relevantes que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios aplicables del cliente;

abordar los riesgos asociados a sus objetivos;

la capacidad de demostrar la conformidad con los requisitos especificados del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Principios del SGIA

Análisis de riesgos:

Gestión:

Actividades para dirigir y controlar una organización ¿Cómo se gestionan los riesgos?

Eliminando peligros (Biológicos, Químicos y Físicos)

Minimizando su probabilidad de ocurrencia

Disminuyendo el impacto de las consecuencias cuando ya se tiene el peligro

Monitoreándolos para asegurar que se mantengan dentro de ciertos valores

Programa de auditoria

Un programa de auditoría, también llamado plan de auditoría, es un plan de acción que documenta qué procedimientos seguirá un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento.

El objetivo de un programa de auditoría es crear un marco que sea lo suficientemente detallado como para que cualquier auditor externo entienda qué exámenes oficiales se han completado, a qué conclusiones se ha llegado y cuál es el razonamiento detrás de cada conclusión. El marco debe explicar los objetivos de la auditoría, su alcance y su línea de tiempo. El programa de auditoría también debe describir cómo los documentos de trabajo –la evidencia documentada de la auditoría– serán recopilados, revisados e informados.

Objetivos de los programas de auditoría

Al desarrollar un programa de auditoría, el auditor interno y su equipo de auditoría asociado deben comenzar por delinear los objetivos, las metas y las obligaciones de la auditoría.

Los objetivos del programa de auditoría ayudan a la planificación directa del informe de auditoría y se basan en las políticas, procedimientos y directrices exclusivos de la empresa. Estos objetivos pueden relacionarse con y describir cómo los auditores mantendrán la eficiencia, el profesionalismo y un código de conducta específico durante el procedimiento de auditoría.

Además de los mandatos de cumplimiento normativo pertinentes, los objetivos de los programas de auditoría deben considerar aspectos tales como prioridades de gestión, intenciones de negocios, requisitos del sistema, estructura empresarial, mandatos legales y contractuales, las

expectativas de los clientes y otras partes interesadas, posibles vulnerabilidades de gestión de riesgos y cualquier acción correctiva tomada con base en auditorías previas.

Preparación de un programa de auditoría

Los detalles del programa de auditoría son específicos para las organizaciones individuales en función de sus necesidades únicas, pero la preparación del plan de auditoría considerará los plazos reglamentarios relevantes de la auditoría, los requisitos del personal y la estructura de informes, y los objetivos generales. En particular, estos objetivos considerarán cómo la empresa mantendrá el cumplimiento normativo a través de la evaluación de riesgos y los procedimientos de gestión. El programa de auditoría también debe incluir un cronograma que detalle cuándo deben tener lugar los aspectos específicos del programa de auditoría y cómo deben priorizarse.

La planificación del programa de auditoría suele ser un proceso continuo e iterativo. Durante la planificación y el desarrollo de la auditoría, las empresas pueden aprovechar las lecciones aprendidas de las auditorías anteriores mediante la implementación de las mejores prácticas recientemente aprendidas que alivian el riesgo y mantienen el cumplimiento. Las pautas de desarrollo de auditoría y las mejores prácticas varían según la industria, pero las certificaciones de auditoría locales y regionales están disponibles, al igual que las certificaciones de auditoría reconocidas internacionalmente. Estas certificaciones incluyen Auditor Interno Certificado y Auditor de Sistemas de Información Certificado, y membresía en el Registro Internacional de Auditores Certificados. (Cole, 2013)

Norma ISO 19000:2018

La ISO 19000 es el marco normativo de referencia para realizar auditorías internas y externas, básicamente de Sistemas de Gestión de la Calidad basados en la norma internacional ISO 9001:2008.

Esta Norma Internacional aplicada a la legislación colombiana pretende que se aplique a un amplio de usuario potenciales, incluyendo auditores, Organizaciones que implementan sistemas de gestión y quienes requieran la realización de Auditorías de Sistema de Gestión por razones fiduciarias y de reglamentación. Otra visión que podemos aplicar a esta norma es solo para efectos del desarrollo de mejores prácticas Corporativas o para empresas que participan en formación de auditores o certificación de personas. El riesgo de Auditoria es un componente a tener en cuenta, pues se refiere al riesgo a los riesgos del proceso de Auditoria para lograr las metas trazadas como al riesgo de interferir con las actividades propias del personal responsable del proceso a Auditar. También esta norma especifica el esfuerzo conjunto dos o más Sistemas de Gestión de disciplinas diferentes, lo que llamaremos más adelante como “auditoría combinada” y se aplica cuando existen integración en un único sistema de Gestión.

(estandarizacion, 2014)

Plan de auditoria

A continuación, se relacionará cada uno de los hallazgos encontrados en la empresa “productos alimenticios estrella gourmet” con su respectivo criterio de evaluación.

Tabla 1

Plan de auditorio hallazgo # 1

Código: SGI-F-001

PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA Versión: 001

ESTRELLA GOURMET

PLAN DE AUDITORIA

Objetivo

Verificar que la empresa cuente con la política de inocuidad de los alimentos y se encuentre debidamente documentada

Alcance

El alcance de la auditoria abarca la conformación de la política de inocuidad alimentaria de la empresa estrella gourmet.

Criterio

NTC ISO 22000:2018 ítem 5. (Liderazgo), numerales 5.2, 5.2.1. 5.2.2

Hallazgo

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.

Recurso

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 12 del 2022

Hora: 8:00 am

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 12 del 2022

Hora: 5:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACION			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Verificación de la documentación que establezca la política de inocuidad	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	9:00 am	10:30 am	Documentación con la información de la política de inocuidad alimentaria

	alimentaria						revisada y aprobada por la alta gerencia
3	Identificación del contexto de la organización Almuerzo	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	10:30 am	12:00 m	Matriz DOFA Matriz PEST
4	Conformación de cada uno de los requisitos para la conformación de la política	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	2:00 pm	3:00 pm	Documentación con la información de la razón de ser de la empresa
5	Verificación de los compromisos establecidos para el cumplimiento de los requisitos	Equipó de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	3:00 pm	4:00 pm	Revisión documentación con la información de proveedores, actas y provisión de recursos
6	Reunión equipo auditor para entrega de resultados	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	12/12/22	4:00 pm	5:00 pm	Acta de cierre auditoria

y cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 2*Plan de auditorio hallazgo # 2*

	Código: SGI-F-001
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Versión: 001
LA ESTRELLA GOURMET	
PLAN DE AUDITORIA	

Objetivo

Verificar que el plan de trazabilidad de las materias primas (HACCP) y control a los proveedores del

producto terminado según los requisitos exigidos por la norma ISO 22000

Alcance

El alcance de esta auditoria abarca los requisitos para el control de proveedores con los productos terminados

Criterio

Se audita con base en los requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad e inocuidad alimentaria Norma ISO 22000:2018 utilizando como metodología la verificación documental, revisión de procedimiento de aprobación y aseguramiento de proveedores y el registro de evaluación a proveedores.

Hallazgo

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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 13 del 2022

Hora: 8:00 am

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 13 del 2022

Hora: 4:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD		AUDITADOR	PROGRAMACION			EVIDENCIA
	DE AUDITORÍA	AUDITADO		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	13/1 2/22	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Identificación de registros de controles a los proveedores	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	13/1 2/22	9:00 am	10:30 am	Registro de controles
3	Verificación de trazabilidad de la materia prima	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	13/1 2/22	10:30 am	12:00 m	Documentación con la información de control de

							proveedore
4	Almuerzo Generar el control de proveedores para establecer los requisitos necesarios para el cumplimiento	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	13/1 2/22	2:00 pm	3:00 pm	Formato seguimiento control de proveedores
5	Reunión explicación de hallazgos y cierre	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	13/1 2/22	3:00 pm	4:00 pm	Informe de auditoría Acta de cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 3

Plan de auditorio hallazgo # 3

Código: SGI-F-001

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Versión: 001

LA ESTRELLA GOURMET

PLAN DE AUDITORIA

Objetivo:

Verificar que el programa de PPR se encuentre aplicado a todo el proceso de producción desde la recepción de materia prima hasta el almacenamiento y distribución del producto terminado.

Alcance:

El alcance de la auditoria incluye la verificación de la documentación sobre los PPR de la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018.

Criterio:

Norma ISO 22000:2018 - Capítulo 8 "Operación"

8.2 "Programas de prerrequisitos (PPR)" ítem 8.2.4

Hallazgo:

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.

Recursos:

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 11 del 2022

Hora: 8:00 am

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 11 del 2022

Hora: 4:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACION			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder Equipo auditor	11/12/22	8:00 am	9:30 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Análisis del plan de trazabilidad implementado en el programa PPR	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	11/12/22	9:30 am	10:30 am	información documentada, registros distribución de los productos terminados
3	Verificación de PPR con los requisitos mínimos legales vigentes	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	11/12/22	10:30 am	12:00 m	Documentación registrada

	almuerzo			11/12/22	12:00	2:00	
					m	pm	N/A
4	revisión documental del almacenamiento de producto terminado y distribución en los PPR	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	11/12/22	2:00 pm	3:00 pm	Formato con los registros encontrados
5	Reunión de cierre	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	11/12/22	3:00 pm	4:00 pm	Acta de cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 4

Plan de auditorio hallazgo # 4

	Código: SGI-F-001
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Versión: 001
LA ESTRELLA GOURMET	

PLAN DE AUDITORIA

Objetivo

Verificar la información documentada con el fin de corroborar si se encuentra debidamente el programa de capacitación para el personal según lo solicitado en la norma técnica colombiana ISO 22000:2018

Alcance

El alcance de la auditoria incluye la verificación de la documentación con el plan de capacitación que se realiza al personal de la empresa productos alimenticios la estrella gourmet.

Criterio

La Resolución 2674:2013 - Artículo 12 (Educación y Capacitación)

Decreto 60:2002 Artículo 5 Ítem a) y b)

Hallazgo

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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 11 del 2022

Hora: 8:00 am

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 11 del 2022

Hora: 4:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD		PROGRAMACION				EVIDENCIA
	DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	10/12/22	8:00 am	8:30 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Verificación de la documentación con el plan de	Líder de programa de inocuidad	Auditor líder	10/12/22	8:30 am	10:00 am	plan de capacitación al personal

	capacitación que se está aplicando al personal.						
3	Análisis del plan de capacitación con los requisitos mínimos legales de la norma ISO 22000:2018	Equipo de inocuidad alimentaria	Líder	10/12/22	10:00 am	12:00 m	Registros de las capacitaciones realizadas al personal
	Pausa de medio día (Almuerzo)	Integrantes plan de auditoria	Auditor líder Equipo auditor	10/12/22	12:00 m	2:00 pm	N/A
4	Revisar las competencias del personal y realizar evaluación de desempeños	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	10/12/22	2:00 pm	3:00 pm	Información documentada
5	Registro de Hallazgos Cierre e informe.	Equipo de inocuidad alimentaria Equipo de producción	Auditor líder	10/12/22	3:00 pm	4:00 pm	Procedimiento de seguimiento a medidas de control Matriz de acciones correctivas

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 5*Plan de auditorio hallazgo # 5*

Código: SGI-F-001
PRODUCTOS ALIMENTICIOS Versión: 001
LA ESTRELLA GOURMET

PLAN DE AUDITORIA

Objetivo
Verificar la información documentada donde se evidencie los registros que permitan realizar el seguimiento a los peligros identificados según los requisitos exigidos por el plan HACCP
Alcance
El alcance de la auditoria incluye la verificación de la documentación y la implementación de un registro con los riesgos encontrados con el fin de evaluar y dar seguimiento a cada uno de ellos
Criterio
NTC ISO 22000:2018 8. Operación, ítem 8.5.2.3
Hallazgo
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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 12 del 2022

Hora: 8:00 am

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 12 del 2022

Hora: 4:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACION			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de la inocuidad alimentaria	Auditor lider	12/12/22	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Revisión de la información documentada con el fin de buscar los	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor lider	12/12/22	9:00 am	10:30 am	Matriz con peligros identificados para su debido seguimiento

	registros para el seguimiento de peligros						
3	Verificación de peligros identificados en la línea de producción y creación de formato para su debido seguimiento	Equipo programa de inocuidad alimentaria	Auditor lider	12/12/22	10:30 am	12:00 m	Formato de peligros identificados
	Almuerzo			12/12/22	12:00 m	2:00 pm	N/A
4	Registro de hallazgos y documentación	Equipo de programa de inocuidad alimentaria	Auditor lider	12/12/22	2:00 PM	3:00 PM	Formato de registros con hallazgos encontrados
5	Reunión de cierre con identificación de riesgos encontrados	Equipo de programa de inocuidad alimentaria	Auditor lider	12/12/22	3:00 pm	4:00 pm	Acta de cierre de la auditoria

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 6*Plan de auditorio hallazgo # 6*

	Código: SGI-F-001
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Versión: 001
LA ESTRELLA GOURMET	
PLAN DE AUDITORIA	
Objetivo	
Verificar que cada PCC sea medibles al momento de la valoración subjetiva según los parámetros establecidos por ISO 22000:2018	
Alcance	
El alcance abarca todas las etapas del proceso de la organización para determinar que cada PCC sea medible	
Criterio	
Norma ISO 22000:2018 Capítulo 8: operación. 8.5 Control de peligros. 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción en donde dice que se deben especificar los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO.	
Hallazgo	
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.	
Recurso	
Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.	

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura: Fecha: diciembre 14 del 2022 Hora: 4:00 pm

Fecha, hora y lugar de cierre: Fecha: diciembre 14 del 2022

Hora: 5:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	PROGRAMACION			EVIDENCIA
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura de auditoría. Plan de auditoria
2	Verificación de la documentación donde se encuentre el soporte que están identificados LCC para cada PCC y cuales son medibles	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	9:00 am	10:30 am	Documentación sobre los LCC
3	Identificación	Equipo de					

	de cada uno de los PCC en cada etapa del proceso	inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	10:30 am	12:00 m	Matriz de riesgos para el análisis de peligro
	Almuerzo						N/A
4	Verificación de la medición para cada PCC con su respectivo control	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	2:00 pm	3:00 pm	Documentación
5	Estudio de hallazgos relacionados a los PCC	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	3:00 pm	4:00 pm	Documentación de cada PCC en la cadena productiva
6	Reunión de cierre de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	14/1 2/22	4:00 pm	5:00 pm	Acta de cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 7

Plan de auditorio hallazgo # 7

Código: SGI-F-001
PRODUCTOS ALIMENTICIOS Versión: 001
LA ESTRELLA GOURMET

PLAN DE AUDITORIA

Objetivo
Verificar que se encuentren soportados los PPR Operativos y su debida documentación para el cumplimiento de los requisitos del SGIA.
Alcance
El alcance de la Auditoría que se realiza Productos Alimenticios la Estrella Gourmet abarca la verificación del Plan de PPR operativos de la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018.
Criterio
Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018, Numeral 8. 8.1 8.5.4

Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO) subnumerales: 8.5.4.1, 8.5.4.2, 8.5.4.3, 8.5.4.4, 8.5.4.5

Hallazgo

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.

Recursos

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades

Fecha, hora y lugar de apertura:

Fecha: diciembre 16 del 2022

Hora: 8:00 pm

Fecha, hora y lugar de cierre:

Fecha: diciembre 16 del 2022

Hora: 5:30 pm

ITEM

PROGRAMACION

EVIDENCIA

ACTIVIDAD DE AUDITORÍA **AUDITADO** **AUDITOR** **FECHA** **HORA INICIO** **HORA FINAL**

1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	16/12/22	8:00	9:00	Acta de apertura de auditoria
		Equipo de producción					Plan de auditoria
2	Revisión de los programas prerequisites operacionales	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	16/12/22	9:00	10:30	Programas PPRo
		Equipo de producción					
3	Planificación para implementar acciones correctivas del SGI	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	16/12/22	10:30	12:00	Matriz de análisis de peligros
	Almuerzo			16/12/22	12:00	2:00	N/A

4	Conformación de informe con los resultados obtenidos	Equipo de inocuidad alimentaria Equipo de producción	Auditor líder	16/12/22	2:00	4:00	Diagrama de control de PRRo
5	Reunión de cierre de auditoria	Equipo de inocuidad Alimentaria Equipo de producción	Auditor lider	16/12/22	4:00	4:30	Acta de cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Nota. Fuente: Elaboración propia

Tabla 8*Plan de auditorio hallazgo # 8*

	Código: SGI-F-001
PRODUCTOS	Versión: 001
ALIMENTICIOS LA	
ESTRELLA GOURMET	
PLAN DE AUDITORIA	
Objetivo:	
Verificar la eficacia de la aplicación de auditorías realizadas por la organización en el sistema de gestión alimentaria empleado	
Alcance:	
El alcance de esta auditoria abarca las auditorías internas aplicadas a la empresa productos alimenticios estrella Gourmet	
Criterio:	
Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018	
Numeral 9.2 “Auditoría Interna”	
Subnumeral 9.2.2.	
Hallazgo:	
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	

Recursos:

Tecnológicos: Equipos de cómputo, sistemas de información, sistemas de redes.

Humano: Integrantes responsables de la auditoría interna.

Plan de actividades**Fecha, hora y lugar de apertura:**

Fecha: diciembre 15 del 2022

Hora: 4:00 pm

Fecha, hora y lugar de cierre:

Fecha: diciembre 15 del 2022

Hora: 4:00 pm

ITEM	ACTIVIDAD			PROGRAMACION			EVIDENCIA
	DE AUDITORÍA	AUDITADO	AUDITOR	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura de auditoria	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	8:00 am	9:00 am	Acta de apertura Plan de auditoria
2	Verificación del programa de auditorías internas	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	9:00 am	10:30 am	Documentación Registros plan de auditoria
3	Revisión del cronograma de aplicación de	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	10:30 am	12:00 m	Registro cronograma de auditorias

	auditorías internas						
	Almuerzo			15/1 2/22			
4	Identificación de medios de información de auditorías	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	2:00 pm	3:00 pm	Actas de socialización
5	Verificación de competencias de cada integrante de las auditorías	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	3:00 pm	4:00 pm	Documentación sobre perfil profesional de los integrantes
6	Reunión de hallazgos y cierre	Equipo de inocuidad alimentaria	Auditor líder	15/1 2/22	4:00 pm	5:00 pm	Informe de auditoría Acta de cierre

Observaciones:

Elaborado por:

Conclusiones

Con el desarrollo de esta actividad se pudo establecer un plan de auditoría interna que permitió avanzar en la optimización del sistema de gestión alimentario de la empresa productos alimenticios estrella gourmet, donde se analizaron cada uno de los hallazgos encontrados durante la auditoría externa y se revisaron para poder corregir cada una de las inconsistencias que se estaban presentando buscando mejorar cada día el plan de gestión que se trazó la organización y así garantizar un alimento inocuo y seguro para los consumidores. Se analizo los requisitos que imparte la norma técnica colombiana ISO 22000:2018 con el fin de identificar y aplicar un plan de acción que permitiera gestionar una auditoría interna con el fin de relacionar los hallazgos con las soluciones necesarias que debe aplicar el equipo de inocuidad alimentaria y su líder.

Recomendaciones

Al realizar la auditoria y verificar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria aplicada a la empresa “productos alimenticios estrella gourmet, se pueden realizar las siguientes recomendaciones:

Desarrollar mejoras en el sistema de gestión según los hallazgos que se encontraron que permitan mejorar la implementación en la empresa, con el fin de garantizar un producto inocuo.

Crear la documentación pertinente y actualizada con los requisitos que se deben aplicar para poder realizar un sistema de gestión.

Referencias Bibliográficas

- Cole, B. (2013). *Programa de auditoría o plan de auditoría*. Obtenido de <https://www.computerweekly.com/es/definicion/Programa-de-auditoria-o-plan-de-auditoria>
- estandarizacion, O. i. (2014). *NORMAS ISO Y SU COBERTURA*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/publicaciones/panorama-contable/actualidad/Documents/Boletin-1-NORMAS-ISO-Y-SU-COBERTURA.pdf>
- Farm, B. (2020). *¿Qué es un sistema de gestión de inocuidad alimentaria?* Obtenido de <https://basicfarm.com/blog/que-es-sistema-gestion-inocuidad-alimentaria/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20un%20sistema%20de%20gesti%C3%B3n%20de%20seguridad%20alimentaria%3F,sean%20seguros%20para%20el%20consumo>.
- Organización Internacional de Normalización. (ISO 2018). *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. Obtenido de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- Organización Internacional de Normalización. (ISO 2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

