

**Plan de mejora para la organización Ancestros Vega Gourmet S.A.S en seguridad  
alimentaria en base a la ISO 22000:2018**

Jhoan Alexis Concha Ramirez

Olga Lucia De Jesus Sambony

Anyie Yuliana Mendoza Herrera

Juan Carlos Riascos Arenas

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de Alimentos

2024

### **Nota aclaratoria**

Para llevar a cabo este estudio, se empleó información ficticia con el propósito de realizar las tareas indicadas en el curso. Para la evaluación final, este último se asemeja a la proposición de un plan de trabajo basado en las no conformidades como resultado de la auditoría interna del sistema de gestión ISO 22000:2018 en un argumento hipotético relacionado con el procesamiento de alimentos.

### **Dedicatoria**

Dedicamos este trabajo a nuestras familias, quienes con su apoyo incondicional y motivación nos han inspirado a superar cada desafío vivido durante este trayecto. A nuestros directores y tutores cuya guía y conocimiento han sido fundamentales para nuestro crecimiento académico y profesional.

De manera especial, gratitud a nuestros compañeros de equipo, con quienes compartimos esta experiencia enriquecedora. Su dedicación, esfuerzo y compromiso fueron esenciales para alcanzar los objetivos propuestos en este proyecto.

Este trabajo representa nuestro aporte a la excelencia en la producción de alimentos procesados bajo estándares de calidad e inocuidad.

## **Resumen**

Este trabajo fue desarrollado como un aporte significativo a la evolución del modelo de gestión de inocuidad en la organización “Ancestros Vega gourmet SAS”, dedicada a la fabricación de alimentos procesados y se distingue por su amplia oferta de productos, como mezclas de semillas, cereales tipo granola y bebidas veganas. Su misión es ofrecer productos bajo estándares de calidad e inocuidad que cumplan las expectativas de los consumidores; para asegurar la calidad, la empresa ha efectuado sistemas de control de calidad e inocuidad como BPM, HACCP, y está en proceso de cumplir con la norma ISO 22000:2018 (sistema de seguridad alimentaria) e ISO 14001:2015 (gestión ambiental). Durante una auditoría interna, se identificaron áreas de mejora tanto en el cumplimiento de estas normas como en la gestión ambiental. Por lo tanto, se propone para este proyecto un plan de trabajo basado en la ISO 22000:2018, y en las no conformidades de la auditoría. El plan aborda acciones correctivas para optimizar los controles de calidad e inocuidad y la capacitación del personal.

***Palabras clave: Auditoria, proyecto, programa, acción correctiva.***

### **Abstract**

This work was developed as a significant contribution to the evolution of the safety management model in the organization “Ancestros Vega gourmet SAS”, dedicated to the manufacture of processed foods and is distinguished by its wide range of products, such as seed mixtures, cereals granola type and vegan drinks. Its mission is to offer products under quality and safety standards that meet consumer expectations; To ensure quality, the company has implemented quality and safety control systems such as GMP, HACCP, and is in the process of complying with ISO 22000:2018 (food safety system) and ISO 14001:2015 (environmental management). During an internal audit, areas for improvement were identified both in compliance with these standards and in environmental management. Therefore, a work plan based on ISO 22000:2018, and the non-conformities of the audit, is proposed for this project. The plan addresses corrective actions to optimize quality and safety controls and staff training.

***Keywords: Audit, plans, program, system***

## Tabla de contenido

Introducción .....	9
Descripción del problema .....	10
Planteamiento del problema.....	10
Justificación .....	12
Objetivos .....	14
Objetivo General.....	14
Objetivos Específicos.....	14
Marco contextual .....	15
Marco teórico .....	17
Desarrollo del plan de trabajo para los hallazgos encontrados en la auditoría ISO 22000 en Ancestros Vega Gourmet SAS.....	22
Conclusiones .....	33
Recomendaciones .....	34
Referencias Bibliográficas .....	35
Apéndices.....	36

**Lista de Tablas**

<b>Tabla 1.</b> Plan de mejora hallazgo 6 .....	22
<b>Tabla 2.</b> Plan de mejora hallazgo 24 .....	23
<b>Tabla 3.</b> Plan de mejora hallazgo 45 .....	24
<b>Tabla 4.</b> Plan de mejora hallazgo 58 .....	25
<b>Tabla 5.</b> Plan de mejora hallazgo 84 .....	27
<b>Tabla 6.</b> Plan de mejora hallazgo 114 .....	28
<b>Tabla 7.</b> Plan de mejora Hallazgo 132 .....	30
<b>Tabla 8.</b> Plan de mejora hallazgo 160 .....	31

**Lista de Apéndices**

<b>Apéndice A</b> Programa de auditoría fase 4.....	36
---	----

## **Introducción**

Ancestros Vega Gourmet SAS es una organización enfocada al procesamiento de alimentos de origen vegetal, caracterizada por ofrecer una extensa escala de productos que se distribuyen en diversos canales, como tiendas de barrio, restaurantes y mercados especializados en la ciudad. La empresa ha adaptado su oferta de productos a las necesidades del mercado, incluyendo nuevas categorías como bebidas veganas endulzadas con Stevia. El enfoque de Ancestros Vega Gourmet SAS es mantener el respeto por la tradición de la buena alimentación, mientras se adapta a los nuevos retos de la alimentación moderna, garantizando seguridad alimentaria en sus productos ofrecidos.

Para asegurar la calidad de sus productos, la compañía ha efectuado un modelo de sistemas de control de calidad e inocuidad como BPM, HACCP e ISO 22000:2018. A través de auditorías internas, se han identificado áreas de mejora, lo que ha llevado a la necesidad de presentar un plan de trabajo enfocado en corregir las no conformidades encontradas, con el fin de asegurar el cumplimiento normativo y la mejora continua del sistema

### **Descripción del problema**

Ancestros Vega Gourmet SAS, empresa dedicada a la fabricación de alimentos procesados tipo vegetal ha trabajado arduamente en garantizar la calidad e inocuidad de sus productos comercializados cumpliendo con los requisitos de la norma ISO 22000:2018 contemplando avances en BPM y HACCP. Sin embargo, la compañía implementó una auditoría interna al proceso cuyos resultados obtenidos no fueron favorables.

### **Planteamiento del problema**

Ancestros Vega Gourmet SAS se encuentra en un proceso de expansión y diversificación de su portafolio de productos que se distribuyen en diferentes puntos estratégicos definidos y establecidos como canal institucional, tiendas y restaurantes, incorporando nuevas categorías como la bebida vegana (avena, soya y quinoa), sabor natural y endulzados con Stevia. Aunque la empresa ha avanzado en la implementación de normativas y estándares de calidad e inocuidad alimentaria, como BPM, HACCP y programas prerrequisito, durante la auditoría del Sistema de Gestión ISO 22000:2018 se identificaron hallazgos que evidencian áreas de mejora en su sistema.

Estos hallazgos evidencian la necesidad de fortalecer procesos críticos para garantizar la inocuidad alimentaria, mejorar el desempeño operativo, evitar riesgos potenciales de incumplimiento normativo y asegurar la competitividad en un mercado altamente exigente. Además, el reto de mantener la calidad en sus productos y la confianza del consumidor se incrementa con la introducción de nuevas líneas, lo que exige controles adicionales y una gestión eficiente del sistema de calidad.

Si no se implementa un plan de mejora adecuado en la organización, los hallazgos podrían derivar en no conformidades recurrentes, pérdida de la certificación ISO 22000:2018, impactos

negativos en la confianza del consumidor y dificultades para cumplir con las expectativas del mercado.

## **Justificación**

El desarrollo e implementación del plan de trabajo como una mejora para el Sistema de aseguramiento de la inocuidad para Ancestros Vega Gourmet SAS representa una oportunidad estratégica para consolidar su posición en el mercado como un referente de calidad e innovación en alimentos procesados de origen vegetal. Este plan no solo responde a las no conformidades identificados como resultado de la auditoría del sistema de gestión ISO 22000:2018, sino que se alinea con el compromiso de la empresa de garantizar productos que estén bajo estándares de inocuidad, calidad y por supuesto cumpliendo las expectativas de consumidores. El plan de trabajo implementado para el Sistema de aseguramiento de la inocuidad es fundamental para Ancestros Vega Gourmet SAS por las siguientes razones:

Corregir y prevenir las desviaciones identificadas durante la auditoría son clave para impedir peligros de contaminación, de manera que se garantiza la integridad de los productos.

La implementación de mejoras basadas en los principios de ISO 22000:2018 permitirá garantizar a los clientes que los productos cumplen bajo lineamientos de calidad e inocuidad. Esto fortalecerá la reputación para Ancestros Vega Gourmet SAS.

La adopción de sistemas de calidad robustos como ISO 22000:2018 asegura el cumplimiento normativo, y también posiciona a la empresa como un actor competitivo frente a las crecientes exigencias del mercado. Esto es particularmente relevante en un sector que valora la innovación y la seguridad alimentaria como pilares fundamentales.

Optimización de procesos internos, porque al seguir el ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar), el plan de trabajo implementado conducirá a una mayor eficiencia operativa, reduciendo costos asociados a reprocesos o desperdicios. Esto, a su vez, permitirá a la empresa redirigir recursos hacia actividades de valor agregado, como la diversificación de productos.

La Expansión a nuevos mercados a través de la certificación y el cumplimiento de ISO 22000:2018 abren puertas a mercados más exigentes, incluyendo cadenas de distribución nacionales e internacionales.

El compromiso con la inocuidad alimentaria respalda la estrategia de diversificación de la empresa, como la introducción de productos saludables como la bebida vegana endulzada con Stevia, asegurando que los nuevos productos se desarrollen bajo estándares de calidad.

Cumplimiento normativo y sostenibilidad, con lo cual se garantiza que Ancestros Vega Gourmet SAS continúe cumpliendo con la normatividad vigente, reduciendo riesgos legales o de sanciones. Además, refuerza el compromiso de la empresa con la sostenibilidad, alineándose con las expectativas de un consumidor más consciente.

Este plan de mejora no es únicamente un proceso correctivo, sino un motor de transformación estratégica que permitirá a Ancestros Vega Gourmet SAS escalar a un nuevo nivel de excelencia operativa, consolidar su liderazgo en el sector de alimentos vegetales procesados y enfrentar con éxito los desafíos del mercado global.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Diseñar un plan de trabajo para el modelo de Gestión de Inocuidad en base a ISO 22000, tomando como referencia los hallazgos identificados durante la auditoría, con el propósito de fortalecer el cumplimiento normativo, la eficiencia operativa y la gestión de riesgos en la organización.

### **Objetivos Específicos**

Analizar los hallazgos de la auditoría identificando y clasificando las no conformidades, observaciones y oportunidades de mejora encontradas durante la auditoría para priorizar las áreas críticas de intervención.

Diseñar acciones correctivas y preventivas para abordar las no conformidades y reducir el riesgo de recurrencia, considerando los principios de mejora continua.

Implementar mejoras en los procesos críticos identificados durante la auditoría, asegurando su alineación con los requisitos de ISO 22000:2018 y las necesidades de la organización.

Desarrollar un programa de formación para el personal operativo y administrativo, fortaleciendo su comprensión y compromiso con las mejoras definidas.

Implementar herramientas de control como seguimiento y evaluación para medir la efectividad de las acciones ejecutadas, garantizando la sostenibilidad de las mejoras realizadas en el sistema.

## **Marco contextual**

Ancestros Vega Gourmet SAS es una organización dedicada a la elaboración de alimentos de origen vegetal, que se destaca por su amplia y saludable gama de productos. Su misión se basa en ofrecer productos de alta calidad e inocuidad, alineados con las expectativas de los consumidores y cumpliendo con los estándares internacionales de inocuidad y sostenibilidad.

Ante un mercado alimentario cada vez más competitivo y regulado, la demanda de productos saludables, seguros y sostenibles ha experimentado un notable crecimiento. Para afrontar estos desafíos, Ancestros Vega Gourmet SAS ha adoptado un modelo de gestión de inocuidad, un estándar que garantiza la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización.

Sin embargo, una auditoría interna realizada al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa identificó varias áreas críticas de mejora. Entre los hallazgos más relevantes se encuentran registros desactualizados, objetivos de gestión no alineados con el sistema de inocuidad, y una trazabilidad incompleta del producto terminado. Estas brechas representan retos importantes para mantener la competitividad y la confianza de los consumidores, especialmente en un mercado donde la regulación es estricta y con clientes cada vez más exigentes.

Con el objetivo de abordar estas problemáticas, Ancestros Vega Gourmet SAS reconoce la importancia de un plan de mejora que no solo resuelva las no conformidades detectadas, sino que también fortalezca su sistema de gestión. Este esfuerzo busca garantizar el cumplimiento normativo, elevar la calidad de los productos, optimizar los procesos operativos y consolidar la empresa como un referente en la industria alimentaria, con presencia destacada en mercados nacionales como internacionales.

El entorno actual exige, además, la adopción de prácticas sostenibles y la alineación con tendencias emergentes, como la preferencia por alimentos veganos y funcionales. Esto no solo reafirma el compromiso de la empresa con la calidad y la innovación, sino que también refuerza su papel como líder en un sector que evoluciona constantemente.

## Marco teórico

Actualmente en el sector de la alimentación, para tener crecimiento y ser competitivas en el mercado, las industrias deben evidenciar que sus productos son elaborados, procesados, empaquetados y vendidos bajo elevados criterios de calidad e inocuidad, asegurando la protección del consumidor. La seguridad alimentaria es un reto y un deber para las compañías, por lo que los sistemas de administración de protección alimentaria han cobrado un gran valor en su puesta en marcha y búsqueda de certificaciones. La creciente demanda de los consumidores y su inquietud por la calidad y la seguridad en los alimentos; la necesidad de cadenas de alimentación diversificadas y el surgimiento de empresas de alimentación con fines de lucro ha forzado a los productores a elevar los niveles de calidad y seguridad en sus productos a través de la puesta en marcha el enfoque de inocuidad en alimentos. (González & García, 2022)

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), representan un asunto de relevancia global. Para la OMS (Organización Mundial de la Salud), los problemas más alarmantes derivados de una gestión incorrecta de la seguridad alimentaria son la difusión de riesgos químicos, físicos y biológicos a través de los alimentos y la ausencia de un sistema de administración robusto en las organizaciones. (González & García, 2022)

González y García (2022), argumentan que el progreso y la implementación de una estructura de inocuidad alimentaria no es uniforme en los países que se encuentran en vía de desarrollo, donde las economías todavía buscan robustecerse. Hay múltiples obstáculos para poner en práctica exitosamente el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) u otros modelos de gestión de la inocuidad alimentaria. Por esta razón, es necesario un control más estricto en el manejo de alimentos y potenciar el monitoreo de las enfermedades transmitidas por estos,

especialmente en las pequeñas y medianas empresas del sector de alimentos. (González & García, 2022)

A nivel nacional, las compañías han decidido optimizar sus procedimientos estableciendo sistemas de administración de calidad e inocuidad alimentaria fundamentados en alguna regulación. La implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad en alimentos es una elección estratégica para una entidad que ofrece numerosas ventajas tanto para los consumidores como para la entidad en sí. A pesar de todo, la industria alimentaria necesita un enfoque profesional e integrado para el crecimiento del negocio, con el objetivo de garantizar la satisfacción del cliente, la calidad y la seguridad de los productos y procesos. Como se mencionó previamente, numerosas compañías han adoptado las normas ISO (Organización Internacional de Estandarización) como puntos de referencia para administrar sus sistemas de calidad y seguridad alimentaria. La norma ISO 22000 es un estándar universal para los sistemas de administración de seguridad alimentaria. Establece un conjunto de requisitos para un sistema de administración de la seguridad alimentaria para una entidad en la cadena de suministro alimentario cuando requiere evidenciar su habilidad para manejar los riesgos asociados a la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de valor, con el fin de garantizar que el alimento sea seguro al momento de su consumo humano. (González & García, 2022)

## **Inocuidad**

La seguridad de los alimentos se vincula con la falta de riesgos durante el proceso de consumo humano. Esta seguridad alimentaria se ha transformado en una demanda global y por ello se han implementado una serie de políticas internacionales enfocadas en su administración.

La inocuidad alimentaria se refiere a asegurar que los alimentos no perjudicarán al consumidor durante su preparación y/o consumo conforme al uso previsto. (González & García, 2022)

Las compañías han incorporado la administración de la seguridad alimentaria en los procedimientos de la cadena de suministros, basándose en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Estos sistemas se conceptualizan como una red de componentes interconectados que se fusionan para asegurar que los alimentos no generen impactos negativos en la salud de las personas. Estos elementos incluyen programas, planes, políticas, procesos, prácticas, procesos, objetivos, metas, objetivos, procedimientos, controles, roles, responsabilidades, relaciones, documentos, registros y recursos. El fundamento de estos sistemas se encuentra en las buenas prácticas de producción y el plan HACCP, que son esenciales y constituyen un requisito para la puesta en marcha de cualquier estándar referente a la seguridad alimentaria. (González & García, 2022)

## **Calidad**

La calidad en la industria alimentaria posee elementos distintivos que la distinguen de otras industrias. Los compradores no solo demandan productos que satisfagan sus requerimientos nutricionales, gustativos, etc., sino que además sean seguros y saludables. La calidad siempre debe asegurar la seguridad en los alimentos. En la actualidad, hay sistemas para garantizar la calidad de los alimentos. Son fundamentalmente tres: los programas de prácticas óptimas de producción, los procesos operativos normalizados de saneamiento y el estudio de riesgos y puntos críticos de control. Por lo tanto, para el propósito de este estudio, la calidad de los alimentos se vincula con las propiedades nutricionales, organolépticas, físicas, químicas y biológicas del producto que

aseguran la seguridad alimentaria y la total satisfacción del consumidor. (González & García, 2022)

### **Norma ISO 22000:2005**

La ISO 22000:2005 es un estándar universal para los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Establece un conjunto de requisitos para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria para una entidad en la cadena de suministro alimentario cuando necesita demostrar su habilidad para manejar los riesgos asociados a la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de valor, con el fin de garantizar que el alimento sea seguro al momento de su consumo humano. Esta Norma Internacional fusiona la comunicación, la administración del sistema, los programas de prerrequisitos y los fundamentos o principios del HACCP, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria a través de toda la cadena alimenticia, hasta el punto de consumo final. (González & García, 2022).

Esta norma ISO 22000:2005 se fundamenta en la serie de sistemas de gestión de calidad ISO 9000 e incorpora elementos como la comunicación, los programas de prerrequisitos y el plan HACCP. Se realiza para examinar el impacto sinérgico de estos componentes y asegurar la calidad e inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de abastecimiento de alimentos. (González & García, 2022)

Ancestros Vega Gourmet SAS, es una empresa dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal, ha consolidado su presencia en el mercado gracias a su compromiso con la calidad, la innovación y la satisfacción del cliente. Su amplio portafolio, distribuido en canales institucionales, tiendas de barrio y restaurantes especializados de la ciudad, refleja su capacidad de adaptarse a las necesidades y preferencias del consumidor actual. Como parte de su

estrategia de diversificación, ha incorporado nuevas categorías de productos, como la bebida vegana (avena, soya y quinoa), sabor natural y endulzado con Stevia lo que exige un enfoque renovado en la gestión de la calidad e inocuidad. (González & García, 2022).

Consciente de los retos que implica operar en un mercado competitivo y regulado, la empresa ha implementado normativas como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema HACCP y sigue escalando en su sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018. Sin embargo, durante una auditoría de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, se identificaron hallazgos que revelan áreas de mejora. Estos hallazgos representan tanto un desafío como una oportunidad para optimizar sus procesos, garantizar la inocuidad de sus productos y mantener la confianza de sus consumidores y socios comerciales. (González & García, 2022)

Este trabajo propone un plan de mejora para abordar dichas observaciones, reforzando la capacidad de la empresa para cumplir con los requisitos normativos, minimizar riesgos y consolidar su posición como líder en el sector de alimentos procesados de origen vegetal. (González & García, 2022).

## Desarrollo del plan de trabajo para los hallazgos encontrados en la auditoría ISO 22000 en Ancestros Vega Gourmet SAS

**Tabla 1.**

*Plan de mejora hallazgo 6*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
<b>Hallazgo 6.</b> Algunos registros del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria se encuentran desactualizados y no cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 7 conocida como apoyo, numeral 7.5 Información documental; estipula que la organización debe asegurarse que los registros del SGIA estén actualizados. Por otro lado, en la sección 9 conocida como evaluación de desempeño, numeral 9.3; define que la alta dirección debe revisar el SGIA de la organización a intervalos planificados, para asegurarse de su pertenencia, adecuación y eficacia continua.	Existen algunos registros de revisión del sistema, pero están desactualizados; no se cuenta con un cronograma claro para la revisión periódica del sistema.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecer un cronograma de revisión periódica del sistema.</li> <li>2. Actualizar los registros de revisión del sistema.</li> <li>3. Implementar un proceso de seguimiento</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crear un cronograma anual para las revisiones del sistema ISO 22000:2018.</li> <li>2. Actualizar los registros de revisiones anteriores.</li> <li>3. Establecer un procedimiento formal para las revisiones y aprobaciones con respecto a la pertinencia y adecuación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cronograma de revisión elaborado y aprobado.</li> <li>2. Registros de revisión actualizados y completos.</li> <li>3. procedimiento de revisión implementado</li> </ol>	Personal capacitado para llevar a cabo revisiones, software de gestión documental, recursos de tiempo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcentaje de avance y aprobación en la elaboración del cronograma.</li> <li>2. Registros de revisión actualizados con la fecha y los responsables</li> <li>3. Porcentaje de implementación del procedimiento de revisión periódica, con al menos 1 revisión completada antes de la fecha límite.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboración del cronograma y su implementación en el sistema de gestión.</li> <li>2. Actualización de los registros de revisión.</li> <li>3. Implementación del seguimiento para garantizar la continuidad de las revisiones.</li> </ol>	Coordinador de Calidad o Responsable de Sistema de Gestión	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cronograma anual documentado aprobado por la alta dirección.</li> <li>2. Informe de revisión periódica o acta de reunión firmada del proceso de revisión y acciones tomadas</li> <li>3. Procedimiento formal documentado incluyendo criterios de pertinencia y adecuación</li> </ol>

*Fuente: Elaboración propia*

**Tabla 2.***Plan de mejora hallazgo 24*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación	Dependencia
<b>Hallazgo 24.</b> En el planteamiento de los objetivos no existe relación alguna con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria										
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 6 conocida como planificación, numeral 6.2.1; estipula que la organización debe establecer objetivos para el SGIA para las funciones y niveles pertinentes y estos deben ser coherentes con la política inocuidad de los alimentos.	Aunque se cuenta con objetivos de gestión, en el planteamiento de estos no se evidencia alguna orientación con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustar los objetivos existentes de gestión alineándolos con el SGIA.</li> <li>2. Establecer nuevos objetivos de gestión alineados con el SGIA.</li> <li>3. Implementar indicadores claves de rendimiento para la medición de los objetivos con respecto al desempeño del SGIA.</li> <li>4. Capacitar al personal responsable de la importancia de alinear los objetivos de gestión con el SGIA.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisar los objetivos establecidos y los requisitos del SGIA.</li> <li>2. Crear y definir objetivos específicos medibles alineado al SGIA.</li> <li>3. Crear métricas con respecto al análisis de peligros.</li> <li>4. Realizar auditorías internas para el seguimiento y evaluación de los objetivos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El 100% de los objetivos de gestión deben estar alineados con el SGIA En corto plazo (90 días)</li> <li>2. Reducir significativamente los riesgos críticos de inocuidad alimentaria</li> <li>3. Garantizar que todo el personal involucrado sea capacitado para que verifique y monitoree los objetivos de gestión.</li> </ol>	Personal calificado (Líder del SGIA, Auditores internos), Presupuesto para capacitaciones, auditorías y equipos de monitoreo, y documentación.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcentaje de objetivos de gestión alineados con el SGIA.</li> <li>2. Número de riesgos de inocuidad alimentaria tratados y mitigados.</li> <li>3. Porcentaje del total del personal responsable capacitado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisión de objetivos de gestión actuales.</li> <li>2. Creación de nuevos objetivos alineados al SGIA.</li> <li>3. Implementación de medidas correctivas.</li> <li>4. Capacitación del personal y establecimiento de indicadores</li> <li>5. Realización de auditorías internas</li> </ol>	Gerente y líder del SGIA, equipo de calidad e inocuidad, auditores internos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe de revisión de objetivos, que debe incluir la fecha, los participantes, los objetivos revisados y los resultados de la evaluación. El acta debe ser firmada por los responsables de la revisión</li> <li>2. Documento que contenga los objetivos definidos, indicadores de medición y el alineamiento con los requisitos del SGIA.</li> <li>3. Procedimiento que describa las métricas creadas para el análisis de peligros, donde se incluya métodos de medición, frecuencia y responsables.</li> <li>4. Informe de auditoría interna</li> </ol>	

*Fuente: Elaboración propia*

**Tabla 3.***Plan de mejora hallazgo 45*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
<b>Hallazgo 45.</b> Se evidencia incoherencia de las materias primas recibidas y la ficha técnica estipulada, al verificar la socialización de los parámetros plasmados en la ficha técnica con el proveedor no se encuentran los respectivos soportes									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 8 conocida como operación, numeral 8.1; define que la organización debe asegurarse que los procesos contratados externamente estén controlados, el numeral 7.4.2 sobre comunicación externa refuerza la importancia de mantener una interacción clara y documentada con los proveedores.	Se evidencia incoherencia de las materias primas recibidas y la ficha técnica estipulada; al verificar la socialización de los parámetros plasmados en la ficha técnica con el proveedor no se encuentran los respectivos soportes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecer procesos claros de comunicación con los proveedores.</li> <li>2. Formalizar acuerdos mediante documentos firmados.</li> <li>3. Implementar capacitaciones periódicas para proveedores.</li> <li>4. Generar manuales de especificaciones técnicas.</li> <li>5. Establecer un procedimiento de verificación y control de cumplimiento.</li> <li>5. Realizar auditorías a proveedores.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisar las fichas técnicas actuales de las materias primas.</li> <li>2. Realizar reuniones con proveedores para socializar y formalizar los parámetros técnicos requeridos.</li> <li>3. Crear un formato estándar para acuerdos técnicos con proveedores.</li> <li>4. Programar y ejecutar capacitaciones virtuales o presenciales con proveedores.</li> <li>5. Registrar la asistencia y comprensión de los temas tratados en las capacitaciones.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantizar que el 100% de las materias primas recibidas cumplan con las especificaciones estipuladas en las fichas técnicas.</li> <li>2. Lograr que los proveedores capacitados demuestren comprensión de los parámetros establecidos en las fichas técnicas.</li> <li>3. Reducir al 0% los casos de incoherencia entre materias primas recibidas y las fichas técnicas estipuladas antes de junio 2025.</li> </ol>	<p>Tiempo del equipo de calidad.</p> <p>Herramientas de comunicación (correo, reuniones).</p> <p>Presupuesto para diseño de manuales y capacitaciones.</p> <p>Equipo de capacitación.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcentaje de fichas técnicas formalizadas y actualizadas.</li> <li>2. Porcentaje de proveedores capacitados</li> <li>3. Número de incidencias reportadas por incoherencia entre las materias primas y las fichas técnicas</li> </ol>	Ejecutas las reuniones y capacitaciones a los proveedores entre los meses de noviembre 2024 - febrero 2025	Jefe de calidad y responsable de compras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documento de revisión de fichas técnicas con observaciones y cambios.</li> <li>2. Actas de reuniones firmadas que deben incluir los temas tratados, los acuerdos alcanzados y las firmas de los participantes.</li> <li>3. Formato aprobado para acuerdos técnicos con proveedores</li> <li>4. Cronograma de capacitaciones</li> <li>5. Registros de asistencia firmada y evaluación de los temas tratados</li> </ol>

*Fuente: Elaboración propia*

Tabla 4.

## Plan de mejora hallazgo 58

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
<b>Hallazgo 58.</b> En el seguimiento de las contramuestras del producto terminado se observa que no son registradas las situaciones presentadas que se llevó para realizar la retirada del mercado.									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 8 conocida como operación, numeral 8.9.5; la organización debe poder garantizar la retirada/recuperación oportuna de lotes de productos terminados que se han identificado como potencialmente no inocuos. También, la organización debe establecer y mantener información documentada.	Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crear un sistema de registro detallado para documentar las causas y el contexto de cada retirada.</li> <li>2. Implementar un protocolo estándar para el análisis de contramuestras vinculadas a productos retirados.</li> <li>3. Establecer capacitaciones para el personal sobre la importancia del registro y análisis en el contexto de ISO 22000:2018.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diseñar un formato estándar de registro que contenga causa de retirada, lote afectado, medidas correctivas implementadas y fecha.</li> <li>2. Actualizar el procedimiento de contramuestras, integrando el análisis de datos históricos de retiradas en las actividades regulares de seguimiento.</li> <li>3. Capacitación del personal: sobre trazabilidad y la documentación para la mejora continua.</li> <li>4. Adquirir software de gestión para implementar herramientas digitales para la trazabilidad de las contramuestras y retiradas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documentar el 100% de las retiradas de producto dentro del primer mes de implementación.</li> <li>2. Reducir en un 20% las frecuencias de retiradas relacionadas con problemas previamente identificados en un plazo de seis meses.</li> <li>3. Garantizar la trazabilidad del sistema al 100% de cumplimiento en auditorías internas.</li> </ol>	<p>Humanos</p> <p>Personal operativo para implementar registros.</p> <p>Supervisores para garantizar el cumplimiento del protocolo de calidad para análisis de datos.</p> <p>Tecnológicos</p> <p>Software para trazabilidad y almacenamiento de datos físicos o digitales para registro inicial.</p> <p>Económicos</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcentaje de retiradas documentadas frente al total de eventos ocurridos.</li> <li>2. Número de capacitaciones realizadas al personal.</li> <li>3. Cumplimiento del procedimiento de contramuestras en auditorías internas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iniciar con el diseño del formato y su validación con el equipo de calidad.</li> <li>2. Capacitar al personal en un plazo de 15 días tras la aprobación del formato.</li> <li>3. Implementar el registro de manera piloto en una línea de producto, evaluando resultados al cabo de un mes.</li> <li>4. Ajustar el procedimiento según retroalimentación.</li> </ol>	<p>Dependencia</p> <p>Jefe de aseguramiento de calidad</p> <p>Equipo de Calidad, Supervisores de Producción</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formato aprobado que debe incluir campos detallados para la causa de la retirada, lote afectado, medidas correctivas y fecha.</li> <li>2. Procedimiento de contramuestras actualizado y documentado.</li> <li>3.Registros de capacitación</li> <li>4. Contrato de adquisición del software. También un informe de evaluación del software adquirido y su integración en las operaciones de trazabilidad, firmado por el responsable del área.</li> </ol>

---

Presupuesto  
para  
capacitaciones  
y  
adquisición  
de  
herramientas  
digitales

---

*Fuente: Elaboración propia*

**Tabla 5.***Plan de mejora hallazgo 84*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
<b>Hallazgo 84.</b> Aunque existe un proceso de manejo de residuos líquidos, no se encuentra evidencia documental del mismo.									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 7 conocida como apoyo, numeral 7.5; estipula que la organización debe asegurarse que toda operación que pueda afectar la seguridad alimentaria esté documentada.	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo	<ol style="list-style-type: none"> <li>Diseñar un procedimiento documentado para el manejo de residuos líquidos.</li> <li>Formalizar registros de seguimiento y control del proceso.</li> <li>Asegurar el cumplimiento normativo con soportes documentados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Elaborar un procedimiento documentado para el manejo de residuos líquidos.</li> <li>Validar el procedimiento con los responsables del área.</li> <li>Implementar un registro estandarizado para el monitoreo de residuos líquidos.</li> <li>Crear un plan de capacitación sobre el manejo de residuos líquidos.</li> <li>Ejecutar las capacitaciones para los equipos responsables</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tener un procedimiento documentado y validado sobre el manejo de residuos líquidos antes de enero de 2025.</li> <li>Lograr que el 100% de los empleados responsables demuestren comprensión del procedimiento documentado</li> </ol>	Tiempo del equipo de calidad.  Computadores y software de gestión documental	<ol style="list-style-type: none"> <li>Porcentaje de avance en la documentación del procedimiento relacionados con residuos líquidos</li> <li>Número de capacitaciones realizadas al personal.</li> </ol>	Realizar el documento detallado del manejo de residuos líquidos en los meses entre noviembre 2024 - Enero 2025	Jefe de calidad y equipo de ambiental	<ol style="list-style-type: none"> <li>Procedimiento documentado aprobado para el manejo adecuado de residuos líquidos.</li> <li>Acta de validación firmada, que documente la revisión y aprobación del procedimiento.</li> <li>Registro estandarizado implementado, que incluya las fechas, cantidades, tipos de residuos líquidos generados.</li> <li>Plan de capacitación documentado.</li> <li>Registros de ejecución de capacitaciones.</li> </ol>

*Fuente: Elaboración propia*

Tabla 6.

## Plan de mejora hallazgo 114

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
<b>Hallazgo 114.</b> El rotulado del producto terminado no cumple con la normatividad vigente al no declarar la presencia de alergenos en el producto.									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 8 conocida como operación, numeral 8.5.1.2; define que la organización debe asegurarse que los procesos contratados externamente estén controlados. Por otro lado, en la misma sección en el numeral 8.5.1.3; estipula que la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables para todos los productos terminados que se preveen producir.	Se evidencia que el rotulado del producto no cumple con la legislación vigente respecto a la declaración de la presencia de alergenos en el producto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisar y actualizar el etiquetado</li> <li>2. Implementar procedimientos para la liberación de etiquetas</li> <li>3. Capacitar al personal de calidad sobre el etiquetado basado en los requisitos legales ISO 22000.</li> <li>4. Ejecutar auditorías internas de cumplimiento legal</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los requisitos legales establecidos ISO 22000.</li> <li>2. Elaborar e implementar un procedimiento documentado para la liberación de etiquetas.</li> <li>3. Validar el procedimiento con los responsables del área.</li> <li>4. Capacitar al personal clave constantemente sobre los requerimientos legales para el etiquetado</li> <li>5. Realizar auditorías internas para el seguimiento y evaluación de los requisitos legales.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificar que todos los productos alimenticios sean rotulados cumpliendo con la legislación vigente.</li> <li>2. Garantizar que todo el personal involucrado sea capacitado para que verifique el cumplimiento de los requisitos legales en la etiqueta.</li> <li>3. Cumplimiento legal confirmado por autoridades</li> </ol>	Equipo de calidad, presupuesto para adquisición de nuevas etiquetas y para auditorias de cumplimiento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcentaje de los productos que cumple con la legislación vigente en el etiquetado</li> <li>2. Número de capacitaciones realizadas al personal responsable sobre etiquetado alineado a la normatividad vigente.</li> <li>3. Porcentaje de inspecciones que certifique el cumplimiento de la normatividad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisión de la normativa</li> <li>2. Liberación de nuevas etiquetas</li> <li>3. Capacitación del personal clave sobre los requisitos legales para el etiquetado</li> <li>4. Realización de auditorías de seguimiento</li> </ol>	Jefe de calidad, Gerentes de producción y distribución.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documento de identificación de requisitos legales, que incluya normativas y regulaciones legales relacionadas con la ISO 22000.</li> <li>2. Procedimiento documentado aprobado, que debe detallar los pasos para la liberación de etiquetas, incluyendo los criterios y la aprobación correspondiente.</li> <li>3. Acta de validación firmada que documente la revisión y validación del procedimiento por los responsables</li> </ol>

---

del área.

4. Registros de capacitación.

5. Informe de auditoría interna con los hallazgos.

---

*Fuente: Elaboración propia*

**Tabla 7.****Plan de mejora Hallazgo 132**

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
<b>Hallazgo 132.</b> Los registros de monitoreo de los PPR operativos definidos están desactualizados, lo que afecta la confiabilidad de los datos									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 8 conocida como operación, numeral 8.5.4; establece que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada. Además, en la sección 7 denominada apoyo, numeral 7.5.2; define que la organización debe asegurar que la información documentada se actualice.	Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de los mismos se encuentran desactualizados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Implementar un cronograma de actualización de registros.</li> <li>2. Automatizar el sistema de registro y monitoreo.</li> <li>3. Implementar controles de seguimiento periódico.</li> <li>4. Asignar responsables para verificar los registros.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revisar el estado actual de los registros de monitoreo de los PPR operativos.</li> <li>2. Establecer un cronograma detallado para la actualización de los registros.</li> <li>3. Digitalizar los registros para facilitar su actualización y acceso.</li> </ol>	1. Actualizar el 100% de los registros de monitoreo de PPR operativos.	Sistema de gestión documental. Tiempo del equipo responsable.	1. Porcentaje de registros actualizados con el número de PPR operativos vigentes.	Realizar actualización de los registros de PPRO.	Jefe de calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe de revisión de registros, que debe incluir un análisis del estado actual de los registros de monitoreo de los PPRO.</li> <li>2. Cronograma aprobado para la actualización de registros.</li> <li>3. Documentación de digitalización de registros. Debe incluir una lista de los registros digitalizados y el sistema utilizado para almacenarlos. Además de un informe de implementación que detalle cómo se está facilitando el acceso y la actualización, así como la validación del sistema de digitalización.</li> </ol>

*Fuente: Elaboración propia*

Tabla 8.

## Plan de mejora hallazgo 160

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
<b>Hallazgo 160.</b> Aunque la empresa puede identificar el origen de las materias primas y los parámetros del proceso, el sistema de trazabilidad no permite hacer un seguimiento efectivo del producto final una vez sale del empaque y rotulado, lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria.									
Según la norma ISO 22000:2018, en su sección 8 conocida como operación, numeral 8.3; estipula que el sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado donde el sistema de trazabilidad debe considerar la distribución del producto terminado.	Realizando el ejercicio de trazabilidad se encuentra que es factible conocer la procedencia de las materias primas, los parámetros del proceso, pero no se logra rastrear el producto final una vez sale de la etapa empaque y rotulado.	Implementar un sistema de registro digital que permita monitorear y rastrear los lotes de productos en cada etapa de la cadena de suministro.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluar el sistema actual de trazabilidad e identificar brechas específicas.</li> <li>2. Capacitar a los colaboradores en trazabilidad y uso de nuevas tecnologías.</li> <li>3. Actualizar los procedimientos operativos estándar (POE) relacionados con la trazabilidad.</li> <li>4. Realizar pruebas piloto para validar el sistema mejorado de trazabilidad.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantizar la trazabilidad completa de los productos durante toda la cadena de producción</li> <li>2. Reducir los tiempos de respuesta ante alertas o retiradas de productos del mercado.</li> <li>3. Cumplir con los requisitos normativos en términos de trazabilidad del producto final.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Software de trazabilidad</li> <li>2. Recursos humanos capacitados en gestión de trazabilidad.</li> <li>3. Presupuesto para adquisición de tecnología y capacitación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Número de registros de trazabilidad por producto en toda la cadena de producción</li> <li>2. Tiempo promedio de respuesta para rastrear un lote de producto final (meta: &lt;2 horas). ante emergencias de calidad o seguridad alimentaria</li> <li>3. Número de no conformidad es relacionadas con trazabilidad durante auditorías internas y externas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluación del sistema actual a través de un diagnóstico exhaustivo del sistema de trazabilidad existente.</li> <li>2. Capacitación del Personal en los conceptos y herramientas de trazabilidad</li> <li>3. Actualización de Procedimientos</li> <li>4. Revisar y modificar los procedimientos operativos</li> <li>5. Pruebas Piloto, validando el sistema mejorado</li> </ol>	Líder de Calidad: Coordina las actividades de implementación y asegura el cumplimiento de los requisitos. Área de sistemas: Configura y gestiona los sistemas digitales de trazabilidad.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe de evaluación del sistema de trazabilidad que debe incluir un análisis detallado del estado actual del sistema</li> <li>2. Registros de capacitación</li> <li>3. Procedimientos operativos estándar (POE) actualizados, que deben reflejar las mejoras en el sistema de trazabilidad y estar aprobados por la alta dirección</li> <li>4. Informe de resultados de las pruebas piloto</li> </ol>

---

mediante  
simulacione  
s de  
trazabilidad

6.Document  
ación y  
Formalizaci  
ón

7.Seguimien  
to y  
Auditorías  
Internas

8.Monitorea  
r el sistema y  
su  
efectividad.

---

*Fuente: Elaboración propia*

## Conclusiones

La ejecución del plan de trabajo basado en los hallazgos de la auditoría ISO 22000 permite a Ancestros Vega Gourmet SAS consolidar su sistema de gestión, garantizando que los productos estén alineados bajo los estándares de inocuidad y calidad, esenciales con el objetivo de satisfacer las necesidades de los clientes.

Los resultados de los procesos de auditorías permiten mejorar el modelo de gestión de inocuidad por medio de las acciones correctivas a los hallazgos presentados y oportunidades de mejoras con el fin de mitigar los riesgos y certificar que los productos estén alineado a los requisitos de calidad e inocuidad.

La adopción del ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar) fomenta una mejora continua que optimiza los procesos internos y mejora la eficiencia operacional.

Se logra confianza y reputación con la implementación del plan de mejora, afianzando su notoriedad como una empresa comprometida con la calidad, la tradición y la alimentación saludable.

Acceso a Nuevos Mercados con la certificación y cumplimiento de ISO 22000:2018 no solo facilitan la comercialización en mercados locales, sino que abren puertas a mercados internacionales, ampliando las posibilidades de crecimiento y consolidación.

### **Recomendaciones**

Continuar con la revisión y actualización de los sistemas de gestión implementados en la organización como ISO 9001 Gestión de la Calidad e ISO 22000. Esto permitirá mantener un enfoque proactivo frente a las necesidades de los clientes.

Fortalecer el programa de capacitación para los colaboradores, enfocados en las BPM, el manejo de aparatos tecnológicos y las tendencias en el sector de alimentos procesados. Esto garantizará un equipo humano más preparado y comprometido con los objetivos de la empresa.

Establecer canales efectivos de retroalimentación con los consumidores para recoger sus opiniones y sugerencias, y así ajustar las estrategias de desarrollo de productos y marketing de manera más precisa.

Realizar un análisis constante del entorno competitivo y normativo para anticiparse a los cambios en las regulaciones y preferencias del consumidor, especialmente en lo relacionado con tendencias veganas y de sostenibilidad.

### **Referencias Bibliográficas**


González, L., García, E. (2022). Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. *Conciencia Tecnológica*, (63), 2.

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

## Apéndices

### Apéndice A

#### Programa de auditoría fase 4

		ANCESTROS VEGA GOURMET SAS																
		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:						
												Version:						
												Fecha:						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA												
Verificar la información documentada de la política de inocuidad de acuerdo con el contexto de la compañía, obedeciendo a lo exigido por la norma.						Cumplir los requisitos de aplicación para el Sistema de Gestión de Calidad implementados en la empresa de alimentos procesados de origen vegetal de la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS enfocados en la Norma ISO: 22000:2018 donde se garantice que los riesgos son controlados de manera oportunos y eficientes, trabajando en sinergia con los sistemas de gestión de calidad e inocuidad.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA			DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS											
<p>Ley 9 de 1979 establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos</p> <p>Resolución 2074 de 2003, requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas</p> <p>Decreto 60 de 2012, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos</p> <p>Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos Norma ISO: 22000 2018, define los requisitos de un sistema de gestión de seguridad de los alimentos que cubra todos los tamaños de todas las organizaciones a lo largo de la cadena alimentaria.</p>			<p>Programas</p> <p>Procedimientos</p> <p>Registros</p> <p>Formación</p> <p>Política de seguridad alimentaria</p> <p>Objetivos de seguridad alimentaria</p> <p>Lista de partes interesadas</p> <p>Plan de seguridad alimentaria</p> <p>Lista de riesgos.</p> <p>Evaluación de riesgos.</p> <p>Tratamiento de riesgos.</p>				<p>Recurso humano:</p> <p>*Consultor externo experto en implementación de NTC ISO 22000: 2018</p> <p>Recursos tecnológicos:</p> <p>* 2 Equipos de computo portátiles.</p> <p>*1 impresora.</p> <p>*Resmas de papel tamaño carta ecológicas.</p> <p>*Conectividad wifi y datos.</p> <p>Recursos financieros:</p> <p>* Pagos de tiempos del personal dedicados a la implementación y puesta en marcha del SGA.</p>											
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	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	De acuerdo con la ISO 22000:2018, en su aparte 8 denominado operación, numeral 8.9.5, la organización debe poder garantizar la retirada/recuperación oportuna de lotes de productos terminados que se han identificado como potencialmente no inocuos. También, la organización debe establecer y mantener información documentada	Verificar los registros de trazabilidad para retro de producto del mercado	Coordinador de Calidad	Equipo de Calidad	Análisis documental, inspección, comparativos													Jefe de Calidad
Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	De acuerdo con la ISO 22000:2018, en su aparte 7 denominado apoyo, numeral 7.5, esta estipula que la organización debe asegurarse que toda operación que pueda afectar la seguridad alimentaria esté documentada.	Revisar la implementación y registros de manejo de residuos líquidos en la empresa	Coordinador de Gestión Ambiental	Equipo Ambiental	Análisis documental, inspección, encuestas													Jefe Gestión Ambiental
Realizando el ejercicio de trazabilidad se encuentra que es factible conocer la procedencia de las materias primas, los parámetros del proceso, pero no se logra rastrear el producto final una vez sale de la etapa empaque y rotulado	Bajo la NTC 22000-2018 - Capítulo 9,2 Auditoría Interna, la organización debe realizar auditorías internas y establecer el ciclo de auditorías internas mínimo una vez al año	Revisar la planificación, implementación, seguimiento, mediciones y mantenimiento del programa de auditorías. Evidencia de la divulgación de resultados. Cumplimiento e implementación de acuerdo con lo estipulado en la norma ISO 2018 22000.	Coordinador de Calidad	Equipo de Calidad	Evidencia documentada de la implementación del programa de auditorías internas y resultados. Soporte de seguimiento a los hallazgos de las auditorías. Documentación del proceso de selección del personal auditor. Soporte de divulgación de los resultados de la auditoría al equipo de inocuidad.													Jefe de Calidad
Existen algunos registros de revisión del sistema pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema	De acuerdo con la ISO 22000:2018, en su aparte 7 denominado apoyo, numeral 7.5, esta estipula que la organización debe asegurarse que los registros del SGA estén actualizados. Por otro lado, en su aparte 9 denominado evaluación de desempeño, numeral 9.3, se estipula que la alta dirección debe revisar el SGA de la organización a intervalos planificados, para asegurarse de su pertinencia, adecuación y eficacia continuas.	Revisar los registros del SGA y el cronograma de revisiones periódicas del sistema	Coordinador de gestión integral	Equipo de Gestión integral	Análisis documental, inspección, entrevistas													Jefe Gestión integral
Aunque se cuenta con objetivos de gestión, en el planteamiento de estos no se evidencia alguna orientación con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria	De acuerdo con la ISO 22000:2018, en su aparte 6 denominado planificación, numeral 6.2.1, esta estipula que la organización debe establecer objetivos para el SGA para las funciones y niveles pertinentes y estos deben ser coherentes con la política de inocuidad de los alimentos.	Revisar los objetivos planteados con respecto a la orientación con el sistema SGA	Alta Dirección	Equipo de Gestión documental	Análisis documental, confirmación, entrevistas													Gerente general
Se evidencia incoherencia de las materias primas recibidas y la ficha técnica estipulada, al verificar la socialización de los parámetros plasmados en la ficha técnica con el proveedor no se encuentran los respectivos soportes	De acuerdo con la ISO 22000:2018, en su aparte 8 denominado operación, numeral 8.1, esta estipula que la organización debe asegurarse que los procesos contratados externamente estén controlados. Por otro lado, en el mismo aparte, numeral 8.5.1.2, esta estipula que la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y regulatorios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto.	Verificar soportes de fichas técnicas con los parámetros establecidos al proveedor	Coordinador de Compras	Equipo de Proveedores	Análisis documental, inspección, entrevistas													Jefe Suministros
Se evidencia que el rotulado del producto no cumple con la legislación vigente respecto a la declaración de la presencia de alérgenos en el producto	De acuerdo con la norma ISO 22000 en el numeral 8.5.1.2 se establece que la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y regulatorios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto, y adicionalmente en el numeral 8.5.1.3 estipula que la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y regulatorios de inocuidad de los alimentos aplicables para todos los productos terminados que se prevén producir	Revisar que el rotulado del producto cumpla con los requisitos de la legislación vigente incluyendo etiquetado, gestión de alérgenos entre otros	Coordinador de Calidad	Equipo de Calidad	Revisión de documentación procedimientos PPRD y PPRi línea de proceso, Formatos registros de PPR PPRD													Jefe de Calidad
Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitores de los mismos se encuentran desactualizados	De acuerdo con la ISO 22000:2018. Se establece en el numeral 8.5.4 que la organización debe establecer, implementar y mantener un plan de control de peligros. El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada. Además en el numeral 7.5, esta estipula que la organización debe asegurarse que los registros del SGA estén actualizados.	Verificar si se tienen definidos los PPRD y la existencia de los registros de monitoreo vigentes y actualizados	Líder del sistema de inocuidad	Equipo de inocuidad	Revisión de documentación plan HACCP													Coordinador sistema de gestión de inocuidad