

Propuesta plan de mejora conforme A ISO 22000: 2018 para la empresa de alimentos

Ancestros Vega Gourmet S.A.S

Andrea Natalia Herreño Méndez

Erika Tatiana Triana Báez

José Edwin Morales Espitia

María del Pilar Sapata Avilés

Mayerli Katherine Montañez Pérez

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería -ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

2024

Nota aclaratoria

Este trabajo se basa en información ficticia para llevar a cabo las actividades del diplomado. Esta elección permite operar en un contexto imaginario, lo que facilita la comprensión de conceptos teóricos sin las complicaciones que pueden surgir al utilizar datos reales. La evaluación final consiste en un plan de mejora fundamentado en los hallazgos de una auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018.

El uso de un contexto ficticio asociado con la fabricación de alimentos establece un entorno controlado para aplicar conocimientos teóricos a situaciones prácticas, lo que minimiza riesgos y permite la experimentación sin temor a consecuencias negativas. Esta estrategia pedagógica refuerza la comprensión teórica y prepara para enfrentarse desafíos reales en su futura carrera profesional.

Dedicatoria

A Dios, por otorgarnos entendimiento y sabiduría, y por guiarnos a lo largo de este proceso de aprendizaje, permitiéndonos alcanzar nuestras metas. A nuestras familias, que son nuestra mayor fuente de motivación e impulso en esta carrera, por su acompañamiento y apoyo, especialmente en los momentos difíciles, y por inculcarnos un espíritu de perseverancia y constancia.

Resumen

Ancestros Vega Gourmet SAS es una empresa dedicada a la fabricación de alimentos procesados de origen vegetal, comprometida con la calidad y la seguridad alimentaria. Ha implementado diversas iniciativas para cumplir con las normativas vigentes y generar confianza en sus clientes. Entre estas iniciativas se incluyen la acogida de programas prerrequisito (PPR), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP, así como la implementación del ciclo PHVA.

A pesar de los avances alcanzados, la empresa ha reconocido la necesidad de desarrollar planes de mejora basado en los resultados de una auditoría del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos ISO 22000:2018. Este plan tiene como objetivo mejorar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normatividad.

Palabras clave: Plan de mejora, Auditoria, Calidad, Inocuidad, Conformidad.

Abstract

Ancestros Vega Gourmet SAS is a plant-based processed food company committed to quality and food safety. It has implemented several initiatives to meet the requirements of current regulations and ensure the confidence of its customers. These initiatives include the implementation of prerequisite PPR programs, Good Manufacturing Practices (GMP) and the HACCP system, as well as the adoption of the PHVA cycle.

Despite the progress made, the company has identified the need to implement an improvement plan based on the findings of an audit conducted on the ISO 22000:2018 management system. This plan aims to strengthen the food safety management system and ensure compliance with the requirements of the standard.

Keywords: Improvement Plan, Audit, Quality, Safety, Compliance.

Tabla de Contenido

Introducción	9
Descripción Del Problema	10
Planteamiento Del Problema.....	11
Justificación	12
Objetivos	14
Objetivo General.....	14
Objetivos Específicos.....	14
Marco Contextual.....	15
Marco Teórico.....	16
Propuesta plan de mejora Ancestros Vega Gourmet S.A.S	18
Conclusiones	36
Recomendaciones	38
Referencias Bibliográficas	39
Apéndices.....	42

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>plan de mejora hallazgo 1</i>	18
Tabla 2 <i>plan de mejora hallazgo 2</i>	20
Tabla 3 <i>plan de mejora hallazgo 3</i>	22
Tabla 4 <i>plan de mejora hallazgo 4</i>	25
Tabla 5 <i>plan de mejora hallazgo 5</i>	28
Tabla 6 <i>plan de mejora hallazgo 6</i>	30
Tabla 7 <i>plan de mejora hallazgo 7</i>	32
Tabla 8 <i>plan de mejora hallazgo 8</i>	34

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Programa Plan de mejora Fase 4</i>	42
---	----

Introducción

Se ha desarrollado esta propuesta de plan de mejora con el objetivo de fortalecer el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) y garantizar la conformidad con los requisitos de la norma ISO 22000:2018 de la empresa de alimentos Ancestros Vega Gourmet SAS, quien está comprometida con la excelencia en la producción de alimentos procesados de origen vegetal.

A través de este plan, la empresa busca identificar las oportunidades de mejora en sus procesos, implementar acciones correctivas y preventivas, y promover una cultura de mejora continua en toda la organización. Al fortalecer el SGIA, Ancestros Vega Gourmet busca reducir los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria, aumentar la eficiencia operativa y fortalecer la confianza de sus clientes.

Este plan se centrará en un enfoque sistemático para evaluar y optimizar los procesos, implementando mecanismos de vigilancia, con el fin de garantizar la gestión documental correcta y oportuna, la trazabilidad, la comunicación y el cumplimiento de los cronogramas dentro de los tiempos establecidos. La implementación de este plan involucrará a todos los niveles de la organización, desde la gerencia hasta los colaboradores de línea, asegurando así el éxito de las acciones propuestas

Descripción Del Problema

Ancestros Vega Gourmet SAS se dedica a la fabricación de alimentos procesados a base de origen vegetal, destacándose por la diversidad de productos que ofrece, que se distribuyen a través de canales institucionales, tiendas locales y restaurantes dedicados en la ciudad. La empresa ha adaptado su surtido para satisfacer las tendencias y necesidades de los diferentes mercados en los que participa. Además de sus mezclas de semillas y cereales tipo granola, ha introducido nuevas categorías como bebidas veganas (avena, soya, quinoa), que son naturales y endulzadas con Stevia.

Con el propósito de comercializar sus productos sin contratiempos y consolidarse en el mercado, la empresa se esfuerza por cumplir con las normativas vigentes, lo que le proporciona un nivel de seguridad y confianza para sus clientes. En términos de sanidad e inocuidad, ha progresado en la implementación de programas prerrequisitos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP. También ha desarrollado mecanismos para la vigilancia, seguimiento y auditoría interna que le facilitan funcionar dentro del ciclo de calidad PHVA: Planificar – Hacer – Verificar – Actuar.

En este contexto, Ancestros Vega Gourmet SAS sigue progresando en su sistema de gestión de la inocuidad y actualmente se está elaborando un plan de mejora basado en los hallazgos obtenidos durante la auditoría del sistema ISO 22000:2018.

Planteamiento Del Problema

De acuerdo con los hallazgos obtenidos al aplicar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria conforme a la norma ISO 22000:2018, se han identificado varias deficiencias. Existen registros de revisión del sistema, pero están desactualizados y no se cuenta con un cronograma para su revisión periódica. Aunque la empresa ha establecido objetivos para la gestión de la inocuidad de los alimentos, carece de una guía clara sobre el sistema. Se han encontrado Inconsistencias entre las materias primas recibidas y las especificaciones en las fichas técnicas; al verificar con los proveedores, no se presentan los documentos de respaldo correspondientes.

Además, no se registran las circunstancias que llevaron a la retirada de productos del mercado durante el seguimiento a contramuestras. A pesar de tener un proceso para la gestión de residuos líquidos, falta la documentación necesaria. El etiquetado del producto final no cumple con la normativa vigente en cuanto a la declaración de alérgenos, y los registros de monitoreo de los programas prerrequisitos (PPR) están desactualizados.

También se ha observado que no es posible rastrear el producto final una vez que sale del empaque, aunque se puede conocer el origen de las materias primas y los parámetros del proceso. Estos hallazgos representan riesgos significativos para la fabricación de la bebida vegana (a base de avena, soya y quinoa) y comprometen tanto la calidad como la seguridad del producto.

Ante estas deficiencias, es urgente implementar un plan de mejora que aborde cada uno de estos hallazgos. Esto asegurará el cumplimiento normativo y la seguridad alimentaria, protegiendo así la reputación de Ancestros Vega Gourmet SAS y la confianza del consumidor.

Justificación

La propuesta de plan de mejora para Ancestros Vega Gourmet SAS se basa en la identificación de ocho hallazgos críticos durante la aplicación de la norma ISO 22000 del 2018, que están relacionados con la gestión de inocuidad de los alimentos, en la fabricación de su bebida vegana a base de avena, soya y quinoa, endulzada con Stevia. Entre estos hallazgos se destacan la falta de registros actualizados, la ausencia de un cronograma para revisiones periódicas del sistema, incoherencias en la trazabilidad del producto final y deficiencias en el etiquetado respecto a la declaración de alérgenos.

La implementación de este plan de mejora es esencial por varias razones:

Cumplimiento Normativo: Corregir los hallazgos permitirá a Ancestros Vega Gourmet SAS cumplir con los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 del 2018. Esto asegura el respeto a la legislación vigente, minimiza el riesgo de sanciones y mejora la reputación de la empresa ante autoridades y consumidores.

Seguridad del Producto: Abordar las deficiencias identificadas garantizará que los productos cumplan con los criterios necesarios para la calidad e inocuidad, lo cual es fundamental preservar la salud del consumidor y fortalecer su confianza en la marca.

Mejora Continua: El desarrollo e implementación de un plan estructurado fomentará una cultura de mejora constante dentro de la organización. Establecer procedimientos claros y actualizados facilitará el monitoreo y evaluación constante del sistema de gestión, permitiendo identificar nuevas oportunidades para optimizar procesos.

Impacto Social: La ejecución del plan contribuirá a crear un ambiente laboral más seguro y saludable para los empleados, promoviendo prácticas que priorizan la inocuidad alimentaria.

Además, al demostrar un compromiso con la calidad y seguridad, se mejorará la percepción pública de la empresa.

Beneficio Económico: Cumplir con las normativas y elevar los estándares de calidad permitirá a Ancestros Vega Gourmet SAS aumentar su competitividad en el mercado. Esto puede resultar en un incremento en las ventas y una mayor lealtad por parte del cliente, contribuyendo al crecimiento sostenible de la empresa.

Responsabilidad Ambiental: La mejora en los procesos también puede incluir prácticas sostenibles en el manejo de residuos y recursos. Implementar un sistema efectivo para gestionar residuos líquidos y otros desechos beneficiará al medio ambiente y alineará a la empresa con las expectativas actuales del consumidor sobre responsabilidad ambiental.

En conclusión, el plan de mejora propuesto no solo tiene como objetivo abordar los hallazgos identificados, sino que también tiene el potencial de generar un impacto positivo en múltiples aspectos que beneficien tanto a Ancestros Vega Gourmet SAS como a sus clientes y al entorno en general. Por estas razones, su implementación es no solo necesaria, sino estratégica para asegurar un futuro sostenible para la empresa.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de mejora para desarrollar un Programa de Auditoría Interna que garantice una revisión constructiva del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos en "Ancestros Vega Gourmet SAS", alineado con la norma ISO 22000:2018, y que asegure el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Objetivos Específicos

Identificar y Priorizar Áreas de Mejora: Realizar auditorías internas periódicas para detectar y priorizar áreas de mejora en el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos, asegurando el cumplimiento de las normas y estándares establecidos.

Crear Herramientas y Metodologías para la Evaluación del Rendimiento: Diseñar formatos estandarizados y establecer indicadores que faciliten la recolección y análisis de datos sobre el rendimiento del sistema, garantizando una evaluación objetiva.

Fomentar la Toma de Decisiones Basadas en Datos: Organizar reuniones mensuales para revisar hallazgos de auditorías, discutir acciones correctivas y documentar decisiones que promuevan la mejora continua en calidad y seguridad alimentaria.

Marco Contextual

Ancestros Vega Gourmet SAS se especializa en la producción de bebidas veganas elaboradas a partir de avena, soya y quinoa, endulzadas de manera natural con Stevia. Su propuesta se enfoca en ofrecer productos que son no solo veganos, sino también saludables y sostenibles, eliminando ingredientes de origen animal. Esta estrategia responde a la creciente demanda de consumidores que buscan una alimentación más consciente y responsable. Gracias a su enfoque en lo natural y saludable, la empresa se ha posicionado como una alternativa innovadora en el competitivo sector de las bebidas veganas.

Sin embargo, la industria de alimentos y bebidas presenta constantes desafíos. Ancestros Vega Gourmet SAS debe cumplir con estrictas normas de seguridad alimentaria y enfrenta una competencia creciente en el mercado de productos veganos y naturales. Las expectativas de los consumidores sobre la transparencia y la seguridad alimentaria están en aumento, lo que obliga a las empresas a implementar sistemas que garanticen la inocuidad de sus productos.

Internamente, la empresa enfrenta retos relacionados con la gestión de la inocuidad alimentaria. Esto incluye problemas como inconsistencias en las materias primas, falta de documentación adecuada sobre los procedimientos para la retirada de productos del mercado, y deficiencias en el etiquetado, especialmente en lo que respecta a la declaración de alérgenos. Estas cuestiones pueden comprometer la confianza del consumidor y el reconocimiento de la marca.

Para abordar estas deficiencias, se proponen planes de mejora que buscan optimizar los procesos internos y asegurar que Ancestros Vega Gourmet SAS cumpla con la normativa vigente. Esto es esencial para garantizar productos seguros e inoos para los consumidores, fortaleciendo así su posición en el mercado.

Marco Teórico

La inocuidad de los alimentos es un principio esencial en la producción de alimentos, cuyo propósito es asegurar que los productos sean seguros para el consumo humano en toda la cadena de producción. Para alcanzar este objetivo, es necesario contar con sistemas de gestión eficaces, fundamentados en normativas internacionales que aseguren que los alimentos sean inocuos y de calidad. Entre las normas y herramientas más relevantes para la gestión de la inocuidad de los alimentos se encuentran la norma ISO 22000 del 2018, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el ciclo PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar).

Estas metodologías no solo cumplen con los requisitos normativos, sino que también permiten a las empresas mejorar sus procesos y fortalecer el compromiso y la confianza con los consumidores.

ISO22000:2018 Esta norma internacional define los requisitos necesarios para implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Integra principios esenciales como la evaluación de riesgos, la comunicación interactiva y la mejora continua. A través de esta norma, las empresas pueden crear un sistema sólido que garantice que sus productos sean seguros, inocuos y cumplan con las expectativas del consumidor y con la normativa vigente.

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) El sistema HACCP se centra en identificar y evaluar los peligros que pueden comprometer la salubridad e inocuidad de los alimentos en cada fase del proceso productivo. Mediante un enfoque preventivo, busca mitigar los riesgos identificados, siendo esencial para asegurar que los alimentos se produzcan en condiciones higiénicas seguras.

Ciclo PHVA(Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) Este ciclo es una metodología que permite a las organizaciones gestionar la mejora continua de sus procesos. Por medio del ciclo, las empresas pueden planificar acciones correctivas, implementarlas, verificar resultados y actuar para optimizar continuamente todos sus procesos. Es fundamental para mantener la inocuidad alimentaria y asegurar la calidad a largo plazo, permitiendo a la empresa adaptarse a cambios y nuevas expectativas del cliente.

En resumen, estos sistemas y normativas son cruciales para garantizar que los alimentos sean seguros para su consumo, al tiempo que permiten a las empresas mejorar su eficiencia operativa y fortalecer su relación con los consumidores.

Propuesta plan de mejora Ancestros Vega Gourmet S.A.S

Tabla 1

Plan de Mejora Hallazgo 1.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
1. Hallazgo 160									
8.3. Trazabilidad.	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.	Realizar seguimiento a los registros de los formatos y así garantizar información en la trazabilidad desde que ingresa hasta el producto final. La información registrada debe coincidir con los datos físicos en la materia prima utilizada para el producto final. Entrenar al personal, sobre	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de formato donde sea más específico los datos relacionados de la materia prima que ingresa. • Revisar mediante evaluaciones el conocimiento previo para el registro de los formatos. • Delegar las actividades donde garantice el cumplimiento de los protocolos establecidos y así la información sea veraz. 	<p>Garantizar la inocuidad desde la recepción de la materia prima hasta el producto final.</p> <p>Todo el equipo de producción tenga el conocimiento de las funciones que se deben realizar a diario y así no tener hallazgos con las diferentes auditorias.</p>	<p>Materiales:</p> <p>Formatos, internet, proyector de video y papelería.</p> <p>Humanos:</p> <p>Personas con experiencia en una planta de producción, inocuidad. BMP o actividades a fines.</p> <p>Financiero:</p> <p>Recursos para actividades como capacitación al</p>	<p>% de los resultados de las evaluaciones realizadas al personal.</p> <p>% cumplimiento de las auditorías internas.</p>	1 mes	<p>Gerencia General</p> <p>Jefe de Calidad y el Jefe de logística</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión documental del diligenciamiento o correcto de los formatos de trazabilidad. • Análisis de los resultados de las evaluaciones aplicadas a los colaboradores. • Supervisión de las actividades delegadas mediante informes periódicos. • Resultados de las auditorías internas sobre

la importancia y adecuado diligenciamiento de los formatos.	• Establecer auditorías internas para garantizar el diligenciamiento de la información.	personal y los materiales pertinentes.	los formatos de trazabilidad.
---	---	--	-------------------------------

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 2*Plan de Mejora Hallazgo 2.*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
2. Hallazgo 45									
8.5.1.2. Características de las materias primas, ingredientes y material es en contacto con el producto	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.	Garantizar documentación de las materias primas antes de realizar el contrato de compra para el establecimiento. Revisar que las fichas técnicas cumplan con las características según lo establecido por la norma ISO 22000 del 2018.	1 Reunión con los proveedores para la revisión de la documentación. 2. Comparar la documentación con los productos en físicos por contratar. 3. Adquirir compromisos con los proveedores donde garantice la inocuidad y documentación de la materia prima. 4. Revisar la materia prima que cumplan con las	Garantizar información y verificar las fichas técnicas de cada materia prima que ingresa al establecimiento Garantizar la inocuidad del producto final. Tener información documentada para las auditorias y no generar incumplimiento afectando	Financieros. Recursos para la negociación de las compras de las materias primas a los proveedores. Materiales. Carpetas, hojas de blog, computador, impresora y AZ. Humanos. Personal encargado de la verificación e las fichas técnicas y recepción de materia prima.	% de cumplimiento de la materia prima que ingresa a la planta según la ficha técnica de cada producto. % de cumplimiento en las características organolépticas del producto final. % de cumplimiento en las auditorias interna y externas	1 mes	Jefe de compras. Jefe de Calidad.	Acta de asistencia de las reuniones acordadas. Fichas técnicas de la materia prima e ingredientes. Acta de reunión donde se adquieran los compromisos. Materia prima que ingresa a la planta.

Mantener la información documentada evidenciando el sistema de trazabilidad implementado por la organización.	especificaciones acordadas.	los resultados de la organización.
---	-----------------------------	------------------------------------

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 3.*Plan de Mejora Hallazgo 3.*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
3. Hallazgo 58									
8.9.5. Retirada / Recuperación	Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas / presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	1. Desarrollar un formato digital interactivo que permita la entrada de datos en tiempo real y facilite el seguimiento, asegurando que todos los campos necesarios (fecha, lote afectado, causa de retiro, cantidad y responsable) estén incluidos. 2. Ofrecer sesiones de capacitación en línea con módulos interactivos y evaluaciones integradas para	1. Creación de un formato estándar para el registro de las situaciones de retiro del mercado (fecha, lote afectado, causa del retiro, cantidad y responsable.) 2. Capacitar al personal para asegurar el reconocimiento y registro de estos incidentes reforzando la información de la trazabilidad y cumplimiento del protocolo. 3. Establecer el protocolo de retiro (definir los procedimientos en caso de retiro	1. Validar un formato estándar para el registro de retiros del mercado que incluyan todos los campos necesarios (fecha, lote afectado, causa de retiro, cantidad y responsable). 2. Capacitar al 90% del personal durante el tiempo de desarrollo del plan de mejora y aumentar las puntuaciones de la evaluación luego de la capacitación. 3. Revisar y ajustar el protocolo de retiro conforme a estándares en la fecha de ejecución del plan de	Humanos: personal capacitado en calidad y gestión de retiros y su equipo de soporte. Materiales: Formularios para el registro de incidentes. Financieros: presupuesto para capacitación continua y fondos para mejora del sistema. Tiempo: tiempo para las capacitaciones del personal sobre los protocolos y para las auditorias de seguimiento de los	% de cumplimiento del formato estándar. Tasa de capacitación del personal N° de frecuencias de revisiones y simulacros realizados Porcentaje de reuniones documentadas % de las discrepancias corregidas.	1 mes	Gerencia General Departamento de Calidad	1. Revisión de documentación: verificar que el formato creado incluya todos los campos necesarios (fecha, lote afectado, causa de retiro, cantidad y responsable). 2. Evaluación previa y posterior de capacitación para medir el conocimiento sobre trazabilidad y protocolos, evaluación diaria del desempeño en situaciones reales tras capacitación y registros de asistencia y evaluaciones. 3. Revisión del protocolo por medio

asegurar que al menos el 90% del personal clave complete la formación durante el tiempo de ejecución.	identificado el problema y la comunicación de las autoridades) asegurando el protocolo de registro.	mejora y realizar de manera periódica simulacros para medir su efectividad.	retiros de los productos.	de comparativas establecidas con los estándares nacionales e internacionales para su adecuación, Realización de simulacros para evaluar la efectividad del protocolo de retiro.
3. Crear un protocolo de retiro, incluyendo diagramas y flujos de trabajo para facilitar su comprensión y aplicación por parte del personal.	4. Programación de reuniones periódicas con los departamentos de calidad, producción y gestión de riesgos.	4.Documentar al 100% las reuniones mensuales y realizar evaluaciones trimestralmente para evaluar su efectividad.		4.Revision documental de las reuniones por medio de actas de reunión. Por otra parte, realizar seguimientos a los acuerdos alcanzados en las reuniones y evaluaciones trimestrales para validar la efectividad de las reuniones.
4. Utilizar herramientas digitales (como plataformas de gestión de proyectos) para programar reuniones mensuales y documentar automáticamente los acuerdos alcanzados.	5. verificar que todos los incidentes de retiro sean documentados correctamente.	5.Realizar auditorías internas trimestrales y corregir al 95% de las discrepancias documentales encontradas.		5.Auditorías internas regulares para la revisión de la documentación relacionada con los incidentes de retiro, sistemas de reporte para facilitar el seguimiento de incidentes y

5. Desarrollar un software específico para el seguimiento y reporte de incidentes que facilite la auditoría y documentación, asegurando que se registren correctamente todos los incidentes de retiro.

finalmente un análisis de datos periódicos para las identificaciones de aquellas áreas que requieran de atención.

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 4.*Plan de Mejora Hallazgo 4.*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
4. Hallazgo 24									
6.2. Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlo	Aunque se cuenta con objetivos de gestión, en el planteamiento de estos no se evidencia alguna orientación con el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.	1. Realizar un taller colaborativo con los equipos clave para revisar y evaluar los objetivos actuales, asegurando que reflejen las necesidades y expectativas del SGIA. 2. Establecer un grupo de trabajo multidisciplinario que revise y modifique los objetivos existentes para incorporar los requisitos del SGIA, garantizando su alineación con las	1. Revisión de los objetivos actuales 2. Modificar los objetivos para incorporar los requisitos del SGIA. 3. definir los Indicadores de inocuidad como las BPM, Controles de variables del proceso de elaboración, entre otras. 4. capacitación al personal sobre el SGIA sus requisitos y como aplicar los objetivos en su trabajo diario. 5. Establecer	1 realizar el taller colaborativo con los equipos clave durante su ejecución y documentar al menos cinco sugerencias concretas para la revisión de los objetivos actuales. 2. Establecer el grupo de trabajo multidisciplinario durante la ejecución y completar la revisión y modificación de los objetivos existentes para incorporar los	Humano: Equipos calidad e inocuidad alimentaria el responsable de ajustar los objetivos. Materiales: documentación del SGIA, manual de BPM, informes de despeño y registros de cumplimiento. Tiempo: tiempo asignado para la revisión, ajustes de los objetivos y reuniones entre áreas para asegurar la	Nº de sugerencias documentadas % de los objetivos revisados y modificados Nº de indicadores documentados. Tasa de capacitación del personal No de auditorías programadas Frecuencia de generación de informes mensuales sobre el cumplimiento de los objetivos.	1 mes	Gerencia General Departamento de calidad	1. Actas de reuniones donde se documente la revisión y discusión de los objetivos actuales donde incluya las decisiones tomadas y sugerencias por los participantes. 2. Documentación formal que incluya los objetivos modificados junto al informe que describa como se han incorporado en los requisitos del SGIA.

normativas vigentes.	calendario de auditorías periódicas para verificar el logro de los objetivos.	requisitos del SGIA en un plazo de dos meses.	alineación con el SGIA.	3. Registros de indicadores que documente las BPM y demás controles establecidos por medio de la descripción de la metodología y aplicación.
3. Desarrollar un conjunto de indicadores específicos de inocuidad, como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y controles de variables del proceso, en colaboración con expertos en inocuidad alimentaria.	6. vigilancia de los resultados para el cumplimiento del SGIA y de la inocuidad alimentaria.	3. Desarrollar y documentar un conjunto de al menos cinco indicadores específicos de inocuidad, como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y controles de variables del proceso, en colaboración con expertos en inocuidad alimentaria.		4. Registros de asistencia y evaluaciones que muestren la participación del personal en las capacitaciones acerca del SGIA antes y luego de la capacitación.
4. Implementar un programa de capacitación integral que incluya sesiones presenciales y en línea sobre el SGIA, sus requisitos y la aplicación práctica de los objetivos en el trabajo diario del personal.		4. Capacitar al 90% del personal clave sobre el durante la ejecución del plan y lograr un aumento del 30% en las evaluaciones posteriores a las capacitaciones.		5. Calendario documentado que detalle las fechas programadas para las auditorías junto al informe donde se detalle el registro de los hallazgos y las acciones correctivas.

<p>5. Crear un calendario anual de auditorías periódicas que incluya fechas específicas y responsables, asegurando que se realicen verificaciones regulares del logro de los objetivos establecidos.</p>	<p>5. Crear un calendario anual documentado para auditorías periódicas, asegurando que se programen al menos cuatro auditorías a lo largo del año.</p>	<p>5. Informes Periódicos que analicen los resultados del cumplimiento del SGIA y la inocuidad alimentaria, incluyendo gráficos y estadísticas que respalden el monitoreo continuo.</p>
<p>6. Implementar un sistema digital para la recopilación y análisis de datos sobre el cumplimiento del SGIA y la inocuidad alimentaria, permitiendo un monitoreo continuo y la identificación rápida de áreas que requieran atención.</p>	<p>6. Implementar el sistema digital para la recopilación y análisis de datos sobre el cumplimiento del SGIA y la inocuidad, generando informes mensuales sobre los resultados obtenidos.</p>	

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 5.

Plan de Mejora Hallazgo 5.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
5. Hallazgo 114									
8.5.1.3 Aborda el etiquetado de manera general. También podríamos consultar normativas locales específicas de etiquetado si fuese necesario.	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. Causas raíz: Falta de capacitación del personal, ausencia de un protocolo de etiquetado detallado, inadecuada revisión de las etiquetas antes de su impresión.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión normativa: Identificar y analizar la legislación vigente sobre etiquetado de alérgenos aplicable al sector, como el reglamento técnico RTCA o equivalentes locales e internacionales. • Capacitación al personal: Formar a los equipos responsables en los requisitos legales y técnicos del etiquetado de alérgenos. • Implementación de un protocolo de etiquetado: Diseñar y adoptar un 	<ul style="list-style-type: none"> • Actualización documental: Recolectar y revisar normativas sobre alérgenos. • Rediseño de etiquetas: Ajustar las etiquetas para incluir declaraciones de alérgenos conforme a las regulaciones. • Capacitación específica: Programar sesiones de formación para personal de calidad, diseño y producción. • Monitoreo continuo: Implementar un sistema de 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar que el 100% de los productos cumplan con la legislación sobre alérgenos en un plazo de tres meses. • Capacitar al 100% del personal involucrado en etiquetado y normatividad • Reducir a cero las observaciones por incumplimiento en auditorías de etiquetado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Humanos: Equipo de calidad, diseño y producción. • Financieros: Presupuesto para rediseño de etiquetas y formación. • Materiales: Manuales actualizados, software de diseño y etiquetado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Porcentaje de etiquetas actualizadas conforme a la norma. • Porcentaje de personal capacitado. Número de auditorías realizadas y observaciones generadas. 	3 meses	Responsable: Departamento de Calidad y Cumplimiento Normativo. Dependencia: Alta Dirección y Supervisores de Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión y registro de las normativas aplicadas en los documentos internos de la empresa. • Certificados de asistencia y resultados de evaluaciones aplicadas al personal capacitado. • Auditorías internas documentadas que confirmen el cumplimiento del protocolo implementado.

procedimiento interno para el correcto etiquetado de los productos que considere los riesgos asociados.

Auditorías internas:
Realizar revisiones periódicas para verificar el cumplimiento del etiquetado.

verificación que garantice la actualización constante de los etiquetados.

- Registros de auditorías internas con observaciones y plan de acción documentado.

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 6*Plan de Mejora Hallazgo 6.*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
6. Hallazgo 84									
8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: d) los servicios de control de plagas, desechos y aguas residuales y servicios de apoyo; La información documentada debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo,	Definir, ejecutar y sostener un programa de gestión de residuos líquidos. Compartir Reescribir Capacitación al personal para asegurar el correcto cumplimiento del programa de residuos líquidos. Establecer y dar cumplimiento a los objetivos propuestos dentro del programa de residuos líquidos del SGIA.	Caracterización de vertimientos. Esquema general de generación y manejo de aguas residuales. Tabla de caracterización de efluentes. Instructivo lavado de trampa de grasas de la organización. Planos de vertimientos. Registro y cronograma para vertimiento de aguas residuales.	Dar cumplimiento a lo establecido por la normatividad vigente enfocada en ISO 22000:2018	Financieros: Presupuesto destinado para el desarrollo del programa de residuos líquidos del SGIA. Humanos: Equipo de calidad e inocuidad del SGIA. Materiales: programas, formatos, registros, cronogramas, internet y sistemas de software operativos. Tiempo:	Matriz de medición y seguimiento para aguas residuales y/o vertimientos.	1 mes	Responsable: Departamento de Calidad y Cumplimiento Normativo. Dependencia: Alta Dirección y Supervisores de Producción	Certificado de caracterización de aguas residuales. Cronograma de vertimientos. Información documentada sistemáticamente o en físico del programa de residuos líquidos del SGIA.

Para ejecutar el
análisis de
vertimientos.

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 7*Plan de Mejora Hallazgo 7.*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
7. Hallazgo 6									
9.2 Auditoría interna.	Existen algunos registros de revisión del sistema, pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.	. -Se debe realizar ajustes al programa de Auditorías Internas que posea la organización con el fin de denotar y/o describir la periodicidad con que se deben realizar las auditorías internas, también se debe definir los criterios y alcance para cada tipo de auditoría.	-Definir en el programa de auditorías internas la periodicidad como mínimo de 1 año. -Establecer un cronograma de auditorías internas para el SGIA. -Definir los objetivos, criterios y alcances de ejecutar las auditorías internas para el SGIA, dentro de la organización. -Establecer reuniones periódicas con el equipo de inocuidad para revisar, verificar y vigilar que las acciones correctivas	Dar cumplimiento al capítulo 9.2, numeral 9.2.1 de la norma ISO 22000:2018. Garantizar y asegurar el cumplimiento del sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, dando cumplimiento a los objetivos, criterios y alcance del programa dependiendo del tipo de auditoría.	Financiero: Presupuesto para desarrollar, implementar y mantener el SGIA. Humanos: -Personal competente de calidad e inocuidad. -Personal operativo o de producción que nos ayude a desarrollar muy bien los procesos de la organización. -Personal administrativo	% de cumplimiento de los PPR por medio de los resultados de las auditorías internas.	1 mes	Alta dirección. Área de calidad	-Revisión periódica por parte del equipo de inocuidad del SGIA. - Evaluar el desempeño del SGIA para determinar el cumplimiento de los objetivos, criterios y alcance establecido. -Revisión del plan de auditoría interna, para garantizar el cumplimiento de los objetivos, criterios y alcance de las auditorías internas del SGIA. -Revisar y verificar la competencia del

sea competente para asegurar la objetividad y la imparcialidad del proceso.	encargado de Recursos humanos de la organización.	auditor seleccionado.
-Compartir los resultados de las auditorias con el resto del equipo de inocuidad para asegurar el compromiso; de tal manera que se desarrolle las acciones correctivas pertinentes a lo observado.	-Materiales: Sistemas operativos, internet, formatos, registros, manuales entre otros. .	
-Las actividades de vigilancia acciones correctivas, verificación de las acciones tomadas y el informe deben quedar documentadas.		

(Fuente: Elaboración propia)

Tabla 8

Plan de Mejora Hallazgo 8.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
8. Hallazgo 132									
8.2.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo.	Existen registros de monitoreo de los PPR operativos: Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de los mismos se encuentran desactualizados	Reuniones de capacitación Revisión y actualización de procedimientos Seguimiento de monitoreo Generar un sistema de alertas Revisión periódica de los registros.	Generar un plan de capacitaciones periódicas con el personal. Procedimientos revisados y aprobados por la alta dirección Implementar un cronograma de monitoreo para verificar el cumplimiento	Aumentar en un 90% la participación del personal en las capacitaciones al finalizar el año. Implementar un sistema de control de documentos que garantice que solo las versiones actualizadas y aprobadas de los procedimientos estén disponibles para el personal. Lograr que el 100% de los registros de monitoreo sean completados y revisados dentro	Personal competente para la implementación y revisión de la documentación, así mismo para capacitar al personal de la organización. Software de gestión documental, tareas y calendario. Auditor interno.	Porcentaje de personal capacitado. Aprobación de los procedimientos por la alta dirección. Cumplimiento del cronograma de monitoreo. Soporte documental de las alertas generadas.	1 mes	Colaborador encargado de cada etapa de producción.	Listas de asistencia y/o evaluaciones de conocimiento Versiones actualizadas y aprobadas de los procedimientos Registros de monitoreo dentro de los tiempos establecidos. Reporte de alertas generadas y medidas correctivas implementadas. Informes de auditorías internas.

de las 24 horas
siguientes a la
realización de la
medición.

Implementar todas
las acciones
correctivas
derivadas de las
alertas dentro del
plazo establecido
en el
procedimiento
correspondiente
en el 100% de los
casos.

Cerrar todas las
no conformidades
identificadas en
las auditorías
internas dentro del
plazo establecido
en el
procedimiento
correspondiente.

(Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

Las conclusiones extraídas del estudio realizado a lo largo del semestre indican que el plan de mejora es fundamental para evaluar la conformidad del sistema de gestión de calidad e inocuidad en Ancestros Vega Gourmet SAS. Este plan, al implementar mecanismos de seguimiento y monitoreo, facilita la comercialización de los productos sin inconvenientes, asegurando así la confianza de los clientes.

La auditoría interna permite identificar tanto los puntos fuertes como las áreas que necesitan mejora, evidenciadas a través de los hallazgos. Esto proporciona una visión clara de la etapa de desarrollo del sistema de gestión en relación con la normatividad y la cultura de calidad e inocuidad establecida, así como del compromiso del personal y las iniciativas que apoyan el mejoramiento continuo. Además, se promueve la implementación de nuevas tecnologías para atender las necesidades y expectativas del cliente, cumpliendo con toda la documentación legal necesaria.

Los planes de mejora son herramientas valiosas para evaluar y recopilar información que fortalezca los procesos, fomente la mejora continua y asegure el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad del producto. Ancestros Vega Gourmet SAS ha demostrado un compromiso claro con la mejora de su sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, evidenciado en la identificación de hallazgos críticos y en la propuesta de acciones correctivas alineadas con los estándares establecidos por la norma ISO 22000:2018.

La implementación de las medidas recomendadas abordará adecuadamente los riesgos vinculados con los procesos de fabricación, fortaleciendo así la confianza del consumidor y asegurando la sostenibilidad en un mercado altamente competitivo. El plan de mejora propuesto permitirá integrar más eficazmente los elementos importantes del sistema de gestión de la

inocuidad, como la trazabilidad, la actualización documental y el etiquetado, garantizando una operación que esté alineada con las mejores prácticas internacionales en materia de inocuidad alimentaria.

Con este enfoque, se busca no solo corregir las deficiencias detectadas, sino también establecer un ciclo continuo de mejora que permita a Ancestros Vega Gourmet SAS mantenerse a la vanguardia en el cumplimiento normativo y en la satisfacción del cliente.

Recomendaciones

Se recomienda realizar una revisión periódica de todos los registros relacionados con la gestión de la inocuidad alimentaria, incluyendo el cronograma de auditorías y los registros operativos de los Programas Prerrequisito (PPR). Esto asegurará la actualización continua y la validez de información crítica, lo que contribuirá al cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018.

Es esencial desarrollar programas de capacitación y sensibilización para los colaboradores en áreas clave como etiquetado, trazabilidad y gestión de retiradas de productos. Esto mejorará su capacidad para seguir los procedimientos internos y las normativas legales aplicables, disminuyendo así los riesgos de incumplimientos.

Además, establecer indicadores de desempeño claros y realizar auditorías internas de manera regular permitirá evaluar el progreso en la implementación del plan de mejora. Esto asegurará una supervisión adecuada del cumplimiento normativo y una respuesta oportuna ante posibles desviaciones.

Referencias Bibliográficas

- Alava, C. d. (2018). Norma ISO 22000:2018. *Objeto virtual de Información OVI*. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/23331>
- Bernal Sáenz, L. (2014). FSSC22000-1. Una visión del sistema de certificación en inocuidad de alimentos. *Publicaciones E Investigación*, 8(1), 151-159.
<http://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/publicaciones-e-investigacion/article/view/1297>
- Carignani, M., Nores, L., & Oviedo, S. (2015). Evaluación y gestión de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y el rol del consumidor: Planificación estratégica y desarrollo del marco lógico. *Revista CES Salud Pública*, 6(2), 160–167.
<https://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=asn&AN=117653425&lang=es&site=ehost-live>
- Deming, W. E. (1986). *Out of the crisis*. MIT Center for Advanced Educational Services.
- European Parliament and Council of the European Union. (2011). *Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers*. Official Journal of the European Union. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2001). *Codex alimentarius: General principles of food hygiene (CXC 1-1969)*.
<https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e00.htm>
- ICONTEC. (2018). *NTC-ISO 22000:2018 sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*.
<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

International Organization for Standardization. (2018). *ISO 22000:2018 food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*.

<https://www.iso.org/standard/65464.html>

RTM Calidad y Formación SL. (2019). *Principales cambios en la nueva versión de la norma ISO 22000:2018*. Recuperado de <https://rtmnet.net/principales-cambios-en-la-nueva-version-de-la-norma-iso-220002018/>

Universidad de Cataluña. (s.f.). *La importancia de la norma ISO 22000:2018 para la gestión de la inocuidad de alimentos y su integración con los estándares BRC, FSSC 22000, IFS y SQF*. Recuperado de <https://www.ucatalunya.edu.co/blog/la-importancia-de-la-norma-iso-220002018-para-la-gestion-de-la-inocuidad-de-alimentos-y-su-integracion-con-los-estandares-brc-fssc-22000-ifs-y-sqf>

Nueva ISO 9001:2015. (2018). *Publicada la nueva norma ISO 22000:2018 “Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria”*. Recuperado de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2018/09/publicada-la-nueva-norma-iso-22000-2018-sistemas-de-gestion-de-inocuidad-alimentaria/>

Winterhalter. (s.f.). *¿Qué es la norma ISO 22000 de inocuidad alimentaria y para qué sirve?* Recuperado de <https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/que-es-la-norma-iso-22000-de-inocuidad-alimentaria-y-para-que-sirve/>

NQA. (s.f.). *Guía sobre la norma ISO 22000 - NQA*. Recuperado de <https://www.nqa.com/es-mx/resources/blog/february-2019/guide-to-iso-22000>

World Health Organization. (2009). *The principles of the hazard analysis and critical control point (HACCP) system*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241546781>

World Health Organization. (2004). *Guidelines for the safe use of wastewater, excreta and*

greywater.<https://www.who.int/publications/i/item/9241546423>

Apéndices

Apéndice A

Programa de plan de mejora- Fase 4

ANEXOS TEGA GOURMET SAS																		
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD										Código: PA-INT-01	Fecha: 06/02/2024							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Verificar el nivel de cumplimiento del sistema de gestión de la calidad alimentaria de la empresa "Anexos Tega Gourmet SAS", con respecto a la registrar aplicable establecido en la Norma ISO 22000:2018.						Aplicar a todas las áreas, actividades y procesos involucrados de la empresa "Anexos Tega Gourmet SAS", en el área de producción de alimentos procesados de origen vegetal - productos lácteos vegetales (quesos, leches, quesos), labor natural y enlatado con Shoyu.												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
1. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 2. Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). 3. Planificación y validación de procesos críticos según ISO 22000. 4. Manejo y verificación de programas para equipos (PPM/HACCP). 5. Correcta documentación de la registrar de calidad.			Programa PPR, "Programa Preventivo", programa PPR0 "Programa Preventivo preventivo", documentación de reporte de calibración y lista de chequeo de la misma.			Recursos humanos y personal. Es necesario contar con líderes de proceso, equipo auditor, personal responsable del sistema de gestión de calidad, recursos humanos con alto grado de experiencia en implementación de ISO 22000:2018. Recursos financieros: Presupuesto con inversión al sistema de gestión de calidad después de terminar el proceso de auditoría, alimentación, transporte, tiempo.												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual 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
16. Hallazgo incumplimiento: Las registrar de trazabilidad están desactualizadas y no se actualizan al momento de registrar la producción de la materia prima, lo que impide la trazabilidad de los productos. <i>Se debe actualizar la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.</i>	Según la norma ISO 22000:2018, numeral 8.2.1.2, la organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	Documentar y verificar cada proceso en el cual se produce la materia prima, para asegurar la trazabilidad completa del producto desde el origen hasta el consumidor final.	Gerencia	Alta dirección	Revisar mediante entrevista al personal responsable de registrar la producción de la materia prima, para verificar la trazabilidad de los productos desde el origen hasta el consumidor final.													Jefe de calidad/Jefe de producción.
17. Hallazgo incumplimiento: Se cuenta con designaciones oficiales para el personal de control de calidad, pero no se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad. <i>Se debe contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.</i>	8.5.1.2 La organización debe asegurar de que todas las registrar de trazabilidad de la materia prima, se actualicen al momento de registrar la producción de los productos.	El personal de control de calidad y registrar de trazabilidad debe estar capacitado y contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.	Auditor externo y auditor interno de la empresa.	Jefe de compras/Jefe de calidad.	Control de procesos.													Jefe de compras/Jefe de calidad.
18. Hallazgo incumplimiento: Se tienen en control las condiciones de emergencia, accidentes y residuos de producto. <i>Se debe tener en control las condiciones de emergencia, accidentes y residuos de producto.</i>	Según la norma ISO 22000:2018, numeral 8.2.1.2, la organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	Verificar que la organización registre la información de los accidentes y emergencias, para asegurar la trazabilidad de los productos desde el origen hasta el consumidor final.	auditor interno de la empresa	Equipo de calidad	Revisión de documentos (accidentes y emergencias) y registrar de trazabilidad. Simular una emergencia para la verificación de los procedimientos de información documentada de la registrar de trazabilidad.													Jefe de calidad
19. Hallazgo incumplimiento: Se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad, pero no se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad. <i>Se debe contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.</i>	Según la norma ISO 22000:2018, numeral 8.2.1.2, la organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	El personal de control de calidad y registrar de trazabilidad debe estar capacitado y contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.	Jefe de calidad	Coordinador de calidad	Revisión documental de los objetivos de gestión, políticas de calidad e insumos de información de gestión de calidad.													Jefe de calidad
20. Hallazgo incumplimiento: Se ha determinado el nivel aceptable de residuos en el producto final, pero no se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad. <i>Se debe contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.</i>	8.5.1.3 La organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	El personal de control de calidad y registrar de trazabilidad debe estar capacitado y contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.	Gerencia	Jefe de producción	Revisión documental de los procedimientos de control de calidad y registrar de trazabilidad.													Jefe de producción
21. Hallazgo incumplimiento: Dentro de la PPR, se han considerado los requisitos de seguridad, pero no se han considerado los requisitos de seguridad. <i>Se debe considerar los requisitos de seguridad dentro de la PPR.</i>	De acuerdo con la norma ISO 22000:2018, numeral 8.2.1.2, la organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	El personal de control de calidad y registrar de trazabilidad debe estar capacitado y contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.	Líder del Equipo de Auditoría.	Equipo de Medio Ambiente	Revisión documental: Programa Preventivo (PPR) de control de calidad y registrar de trazabilidad. Registrar de incidencias y registrar de trazabilidad de los productos.													Jefe de Medio Ambiente
22. Hallazgo incumplimiento: Se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad, pero no se cuenta con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad. <i>Se debe contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.</i>	8.2.1.2 La organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	El personal de control de calidad y registrar de trazabilidad debe estar capacitado y contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.	Auditor externo y auditor interno de la empresa.	Jefe de calidad.	Revisión documental del SGB (programa preventivo).													Jefe de calidad/Jefe de producción.
23. Hallazgo incumplimiento: Existen registrar de mantenimiento de la PPR operativas. <i>Se debe contar con el personal necesario para el control de calidad y registrar de trazabilidad.</i>	8.2.1.1 La organización debe asegurar que se actualice la registrar de trazabilidad de la materia prima al momento de registrar la producción de los productos.	Verificar la registrar de mantenimiento de la PPR operativas.	Coordinador de calidad	Calibrador en cargo de control de producción.	Revisión al cumplimiento del registrar de mantenimiento de la PPR operativas.													Coordinador de calidad.