

**Plan de mejora en gestión de Inocuidad bajo la normativa ISO 22000:2018 de la
Empresa Ancestros Vega Gourmet SAS**

Yury Maribel Acosta Acosta

Susen Mayerly Malpica Pérez

Erika Paola Niño González

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

2024

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad y se hizo con el fin de desarrollar las actividades propuestas del diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de mejora para los hallazgos encontrados en la auditoría interna al sistema de la gestión de inocuidad ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo principalmente a Dios que nos permitió día a día luchar y alcanzar la meta propuesta que cada una se trazó desde el momento de iniciar esta carrera.

Dedicamos este esfuerzo a cada una de nuestras familias por la motivación que nos impulsó cada día, cada traspasada , cada sacrificio y cuando por algún tema nos llenamos de frustración estaba una palabra de aliento y que al día de hoy vale la pena ya que fue la base del aprendizaje que nos permite estar el día de hoy en esta etapa de vida enriquecedora y de crecimiento tanto personal como profesional.

La familia es el pilar para que este esfuerzo tan grande de frutos, la dedicación del día a día nos hace ser más fuertes.

Agradecimientos

Primeramente agradecemos a Dios por ser guiador de luz, paciencia y fortaleza en este proceso de nuestra vida , a cada una de nuestras familias que fueron testigos del sacrificio que hizo cada una para poder cumplir con los objetivos del plan de estudio de la carrera y que día a día fue un aliento en esas noches largas y frustrantes donde debido a la carga de trabajos no se reflejaba el camino, Gracias UNAD por permitirnos ver que todo se puede si se realiza con disciplina y dedicación el aprendizaje autónomo es un gran reto Gracias a todos por su paciencia y por su espíritu motivador

Resumen

En las industrias de alimentos es importante cumplir con los requerimientos de las normas establecidas como lo es la ISO 22000:2018 donde se establecen ciertos requisitos asegurando así la inocuidad alimentaria de sus procesos y es ahí donde la empresa Ancestros Vega Gourmet en el desarrollo de sus procesos y teniendo en cuenta la auditoría interna realizada busca profundizar el análisis de los hallazgos evidenciados en este ejercicio proponiendo un plan de mejora identificando acciones, actividades que permiten ir minimizando y controlando estas no conformidades en su proceso productivo.

El análisis que se realiza en el desarrollo de este trabajo busca la identificación de cada uno de los hallazgos con el fin de definir un método de control y ser garantes del proceso con calidad y eficiencia.

.-

Palabras clave: inocuidad, prevención, mejora continua, ISO 22000:2018, no conformidad, calidad

Abstract

In the food industry, it is important to comply with the requirements of established standards such as ISO 22000:2018, which establishes certain requirements, thus ensuring the food safety of its processes. This is where the company Ancestros Vega Gourmet, in the development of its processes and taking into account the internal audit carried out, seeks to deepen the analysis of the findings evidenced in this exercise, proposing an improvement plan by identifying actions and activities that allow minimizing and controlling these non-conformities in its production process.

The analysis carried out in the development of this work seeks to identify each of the findings in order to define a control method and guarantee the processes with quality and efficiency.

Keywords: food safety, prevention, continuous improvement, ISO 22000:2018, non-conformity, quality

Tabla de Contenido

Introducción	10
Descripción del Problema	11
Planteamiento del Problema	12
Justificación	13
Objetivos	14
Objetivo General	14
Objetivos específicos	14
Marco de Referencia	15
Marco teórico	16
Marco conceptual	17
Metodología	18
Plan de mejora Norma ISO 19011	18
Conclusiones	30
Recomendaciones	31
Referencias bibliográficas	32
Apéndices	33

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Plan de Mejora Hallazgo 84</i>	23
Tabla 2 <i>Plan de Mejora Hallazgo 45</i>	25
Tabla 3 <i>Plan de Mejora Hallazgo 132</i>	26
Tabla 4 <i>Plan de Mejora Hallazgo 58</i>	27
Tabla 5 <i>Plan de Mejora Hallazgo 160</i>	28
Tabla 6 <i>Plan de Mejora Hallazgo 114</i>	29
Tabla 7 <i>Plan de Mejora Hallazgo 24</i>	30
Tabla 8 <i>Plan de Mejora Hallazgo 6</i>	31

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Programa de auditoria Ancestros Vega Gourmet</i>	35
---	----

Introducción

La seguridad en los alimentos es un elemento crucial para la salud pública y el bienestar social, en un escenario en el que la globalización y la complejidad de las cadenas de abastecimiento de alimentos se han intensificado, asegurar la seguridad alimentaria se ha transformado en un reto de primer nivel, la norma ISO 22000:2018 describe un conjunto exhaustivo de directrices para establecer mecanismos de control que mitiguen los riesgos y mantengan la integridad del producto en toda la cadena de suministro de alimentos, desde la elaboración hasta el consumo por parte del cliente. Esta directriz se basa en estrategias universalmente reconocidas, como la evaluación de riesgos y el escrutinio de procesos cruciales, y fomenta la colaboración entre todas las entidades involucradas en la red de suministro de alimentos. "Este trabajo considera el caso de la empresa Ancestros Vega Gourmet, que fabrica bebidas vegetales con énfasis en la excelencia culinaria y la salud nutricional." Sin embargo, a través de una auditoría interna, se pusieron de manifiesto deficiencias operativas, como el incumplimiento del etiquetado de alérgenos, la falta de documentación sobre la eliminación de fluidos y listado de ingredientes de lotes desactualizados. Estas conclusiones revelan debilidades en la formación de los empleados, el mantenimiento de registros y el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018, garantizando la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro.

El objetivo es formular un plan de mejora a fin de ayudar a la empresa a subsanar las deficiencias recientemente identificadas. Es posible corregir su condición y garantizar la normativa del comportamiento mientras mejora los propios procesos de la empresa. La solución es textual y consiste en defectos y subproductos comunes. La empresa deberá tomar las medidas correctivas y erradicadas necesarias: reformar el etiquetado, desecharlo de manera adecuada, completar las fichas técnicas y llevar registros de las contramuestras.

Mediante la aplicación de estas medidas, se busca fortalecer la seguridad alimentaria, asegurar la calidad de los productos y cumplir con las normativas regulatorias vigentes, contribuyendo a una cultura de seguridad alimentaria para ambos consumidores y productores.

Descripción del problema

En la industria alimentaria es de verdadera importancia cumplir con sus normativas reguladas por los entes pertinentes ya que esto garantiza que se ofrecen productos de buena calidad e inocuos con el fin de garantizar al consumidor productos de excelente calidad.

En el proceso productivo de la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS y en el desarrollo de la auditora interna realizada se evidenciaron ciertos tipos de hallazgos o no conformidades que afectan la inocuidad de los productos elaborados como lo es la bebida vegana (soya , avena, quinua) sabor natural endulzado con Stevia de ahí la importancia de realizar una serie de pasos o seguimiento a estos hallazgos e implementar un plan de mejora que pretende lograr una identificación e implementación de nuevas alternativas minimizando estos riesgos y no conformidades logrando así aprovechar todos los recursos y logrando mejorar el proceso productivo.

Planteamiento del problema

La empresa Ancestros Vega Gourmet SAS debido a sus tendencias de mercado y a la expansión de mercados en desarrollo a través de sus canales institucionales o se ha evidenciado en su evaluación de auditoría que está presentando deficiencias en cuanto a inocuidad de los procesos de elaboración de sus productos como es la bebida vegana nutritiva ya que se lograron identificar no conformidades en su procesos de detección de alérgenos, falta de soportes de documentación relacionado al procesos de residuos , falencias en soportes de información de características de las materias primas, su debida y correcta actualización de documentación que debe ser llevada con rigurosidad y ser actualizada cuando esta se requiera . De ahí la importancia que la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS cuente con todos sus soportes documentales de plan de mejora siguiendo con los requisitos de la norma ISO 22000:2018.

Justificación

La empresa Ancestros Vega Gourmet y en el desempeño de su labor la cual está encaminada en la elaboración de productos alimenticios y debido a sus tendencias de mercado asegura una demanda alta en la satisfacción de sus consumidores y es donde en su procesos de bebida vegana nutritiva funcional (avena, quinoa, soya) sabor natural y endulzado con Stevia se identifica una serie de hallazgos o causas que pueden verse afectados en el cumplimiento de la normatividad de ISO 22000:2018 y de ahí la importancia de trabajar en la identificación de estas causas que no permiten el cumplimiento de estos requerimientos.

Debido a los hallazgos identificados en la auditoría interna realizada a la empresa Ancestros Vega Gourmet surge la necesidad de buscar la causa raíz e implementar un plan de mejora con el fin de tomar acciones, realizando diversas actividades, buscar alternativas que logren la disminución de no conformidades, la identificación más rápida de sus causas y el trabajo y mejora continua de sus procesos productivos en la elaboración de la bebida vegana nutritiva.

De esta manera al ser garantes de cumplimiento de la Norma Iso 22000:2018 la empresa Ancestros Vega Gourmet será un referente en procesos de inocuidad alimentaria y así sus productos en el mercado serán identificados con un sello único de este sello de confiabilidad y calidad en el mercado.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar un plan de mejora del Sistema de Gestión de la norma ISO 22000:2018 de Ancestros Vega Gourmet SAS, donde se tiene como meta incrementar la seguridad alimentaria, la observancia de las regulaciones y la calidad del producto, rectificando fallos y asegurando la seguridad en la elaboración de alimentos veganos.

Objetivos Específicos

Identificar alternativas de solución para los hallazgos evidenciados en la auditoría interna realizada a la empresa Ancestros Vega Gourmet.

Implementar actividades con el fin de lograr la disminución de no conformidades evidenciados en el proceso de la elaboración de la bebida vegana Nutritiva.

Realizar seguimiento a las medidas o acciones de mejora sugeridas con el fin de lograr la eficacia del sistema del sistema de Inocuidad alimentaria.

Verificar métodos de controles establecidos con el fin de dar cumplimiento a la gestión y mejora continua del sistema de gestión de inocuidad alimentaria propuesto en el plan de mejoramiento

Marco de referencia

El sector alimentario enfrenta desafíos cada vez mayores en términos de seguridad e inocuidad de los productos debido a la creciente demanda de los consumidores por alimentos saludables y seguros. Ancestros Vega Gourmet SAS, dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal, ha tomado medidas para cumplir con las normativas vigentes de calidad e inocuidad alimentaria. Sin embargo, tras la auditoría interna del Sistema de Gestión ISO 22000:2018, se han identificado áreas de mejora que requieren atención inmediata para garantizar la seguridad de los productos y la satisfacción del cliente.

Marco Teórico

El Marco Teórico es fundamental para comprender los principios, normas y enfoques utilizados para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria en Ancestros Vega Gourmet SAS. A continuación, se exponen las teorías y conceptos clave que sustentan el sistema de gestión de calidad e inocuidad de la empresa, con un enfoque en la norma ISO 22000:2018, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema HACCP, y el ciclo de mejora continua PHVA.

El Sistema de Gestión ISO 22000:2018 ha sido reconocido a nivel mundial como un marco efectivo para garantizar la seguridad alimentaria en la cadena de suministro. Diversas investigaciones han demostrado que la implementación de este sistema no solo mejora la inocuidad de los productos, sino que también permite a las empresas cumplir con las expectativas del consumidor en términos de calidad y transparencia. Sin embargo, la eficacia del sistema depende de la correcta ejecución de las auditorías internas y de los planes de mejora que surgen a partir de los hallazgos de estas auditorías.

Marco conceptual

Ancestros Vega Gourmet SAS es una empresa dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal, especialmente dirigida a consumidores interesados en productos saludables, como granolas y bebidas veganas. La empresa opera en un mercado competitivo donde los consumidores valoran cada vez más la calidad y la seguridad de los productos que consumen. Para mantenerse competitiva, Ancestros Vega Gourmet SAS ha venido implementando mejoras en su sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, con el fin de cumplir con las exigencias del mercado y las normativas internacionales (FAO/WHO, 2003; ISO, 2018).

Sistema De Gestión ISO 22000:2018

La norma ISO 22000:2018 establece los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria que cubre todas las etapas de la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo. Esta norma proporciona un enfoque integrado para gestionar la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y la satisfacción del cliente.

ISO 22000:2018 es aplicable a cualquier organización en la cadena alimentaria, desde productores primarios hasta distribuidores. El objetivo de esta norma es garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano, minimizando los riesgos relacionados con la inocuidad a través de una gestión eficaz de los procesos. Los requisitos principales de la norma incluyen:

Planificación y análisis de peligros: Identificación de peligros potenciales a lo largo de toda la cadena de suministro, incluidos los peligros biológicos, químicos y físicos.

Sistemas preventivos: Implementación de acciones para prevenir los riesgos antes de que se conviertan en problemas.

Monitoreo y seguimiento: Medición y evaluación de la efectividad del sistema de gestión.

Mejora continua: Revisión constante del sistema para identificar áreas de mejora y optimizar los procesos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son principios que se aplican durante el proceso de fabricación de alimentos para garantizar que los productos sean producidos y controlados de acuerdo con estándares de calidad e inocuidad. Estas prácticas son fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar que los productos cumplan con las expectativas de seguridad.

Las BPM cubren áreas clave como:

Higiene y saneamiento: Establecimiento de medidas de limpieza y desinfección en las instalaciones y equipos.

Control de proveedores: Asegurar que los proveedores de materias primas y servicios cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

Condiciones de almacenamiento: Garantizar que los productos y materias primas se almacenen en condiciones adecuadas para evitar su deterioro o contaminación.

Capacitación continua: Formación del personal en temas de seguridad alimentaria y calidad, garantizando que sigan procedimientos correctos.

Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

El HACCP es un enfoque preventivo que identifica, evalúa y controla los peligros en la producción de alimentos. A través del HACCP, las empresas como Ancestros Vega Gourmet SAS pueden prevenir problemas de seguridad alimentaria antes de que ocurran.

Este sistema se basa en:

Análisis de peligros: Identificación de peligros que puedan comprometer la seguridad de los alimentos, como contaminantes biológicos, químicos o físicos.

Puntos críticos de control (PCC): Establecimiento de puntos en el proceso de producción donde los peligros pueden ser controlados o eliminados.

Límites críticos: Definición de límites que determinan si un proceso está bajo control o si es necesario tomar medidas correctivas.

Monitoreo: Observación continua de los PCC para asegurar que se mantengan dentro de los límites establecidos.

Acciones correctivas: Acciones que deben tomarse cuando el monitoreo indica que un PCC no está dentro de los límites críticos.

Verificación: Evaluación de la efectividad del sistema HACCP a través de auditorías y revisiones regulares.

Documentación y registros: Registro de todas las actividades y medidas tomadas para garantizar la trazabilidad y cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria.

Ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar)

El ciclo PHVA es un enfoque de mejora continua utilizado en la gestión de calidad, y es esencial para garantizar que los sistemas de gestión, como el ISO 22000:2018, funcionen de

manera eficaz y se mantengan en constante mejora. Este ciclo se aplica a todos los procesos de la empresa y facilita la identificación y resolución de problemas, así como la optimización de los procesos.

Planificar: Identificar áreas de mejora y establecer objetivos claros. En el caso de Ancestros Vega Gourmet SAS, esto implica analizar los hallazgos de la auditoría y planificar las acciones correctivas (ISO, 2018).

Hacer: Implementar las acciones planeadas. Esto puede incluir la actualización de procedimientos, la capacitación del personal y la modificación de los procesos productivos.

Verificar: Monitorear y evaluar el desempeño de las acciones implementadas para asegurar que se hayan logrado los objetivos de mejora. En este caso, se verificaría si las acciones correctivas han resuelto los problemas detectados en la auditoría (ISO, 2018).

Actuar: Tomar medidas para ajustar los procesos y mejorar aún más el sistema de gestión. Las lecciones aprendidas se aplican para fortalecer el sistema de gestión y evitar futuros problemas.

Mejora Continua y Adaptabilidad al Mercado

La mejora continua es un principio fundamental de la gestión de calidad que se debe aplicar en todos los procesos de la empresa. En el contexto de Ancestros Vega Gourmet SAS, esto no solo se refiere a mejorar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, sino también a la adaptación constante a las demandas cambiantes del mercado, como la diversificación de productos (bebidas veganas, granolas, etc.) y las necesidades de los consumidores.

La mejora continua, facilitada por el ciclo PHVA y las normativas como ISO 22000:2018, permite a la empresa evolucionar y mantenerse competitiva en un mercado que demanda productos cada vez más seguros, saludables y de calidad (ISO, 2018).

Tabla 1

Plan de Mejora Hallazgo 84.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	indicador	Ejecución	responsable dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 84 Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo									
8.2.4 documentación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.	A pesar de que la compañía tiene un procedimiento operativo para el manejo de sus desechos líquidos, podría carecer de la documentación oficial que lo respalde, y esta es un área de deficiencia en la gestión ambiental y seguridad alimentaria. La falta de tal documentación hace que sea difícil rastrear la ejecución del procedimiento, controlar de manera efectiva y mejorar constantemente el procedimiento. También está en desacuerdo con las regulaciones ambientales y de seguridad a las que se exige que se adhiera la compañía, con la posibilidad adicional de riesgos para la salud pública.	La entidad debe: Crear procedimientos escritos y detallados. Formar al personal sobre los procedimientos documentados. Implementación de Sistemas de Registro	Crear un plan escrito para manejar desperdicios líquidos que satisfaga las demandas de la normativa ISO 22000:2018 (Sección 8.2).4). El procedimiento necesita tener: Reconocimiento y categorización de desechos acuosos. Métodos para recolectar, guardar y desechar. Plan para responder a una emergencia por desbordamiento de agua. Supervise proveedores externos para realizar tareas. Empresa de seguros y asignación de recursos. Equipo de formación en operaciones. los equipos a cargo de manejar desechos líquidos comprenden la importancia	Registrar el total del procedimiento. Formar al 90% del personal participante. Establecer y garantizar el uso constante del sistema de registro y seguimiento.	Personal experto en seguridad y medio ambiente. Manuales, ordenadores, programas informáticos de registro. Presupuesto destinado a capacitación y sistemas de documentación.	Porcentaje de documentos terminados. Cantidad de trabajadores formados. Capacidad del sistema de registro y supervisión.	Semana	Coordinador de Medio Ambiente.	Documento mejorado con variedades de residuos y su valoración según las normas ISO 22000:2018. Registros detallados y papeles de revisiones y medidas seguras. Esquema de protocolos para situaciones críticas Acuerdos formalizados, evaluaciones y verificaciones de conformidad. • Cobertura de seguro actualizada y documentos financieros acerca de distribución de fondos.

de tener documentación detallada, seguir procesos adecuados y aplicar los conceptos de la norma ISO 22000:2018 en relación con la inocuidad alimentaria. Desarrollar un método innovador para gestionar y renovar los registros de los procedimientos de control de desechos líquidos. La herramienta tiene que ser fácil de usar y asegurar que cada modificación sea rastreada de cerca.

Archivos de presencia, valoraciones y documentos de reconocimiento distribuidos a los empleados. Guía de utilización, seguimiento detallado de cambios y verificación del sistema.

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 84 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega

Gourmet. Fuente : Autoría Propia.

Tabla 2
Plan de Mejora Hallazgo 45

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 45. 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									
7.4.2 Comunicación Externa	Se evidencia incoherencia de materias primas con la ficha técnica, no se encuentran los soportes correspondientes.	Se deben establecer canales de comunicación eficientes entre proveedores con el fin de mantener actualizada la información requerida. Mantener seguimiento de fichas técnicas en la organización velando por su actualización y socialización dentro del proceso, soportado a través de información documentada.	Divulgación sobre inconsistencias o identificadas en las fichas técnicas con el equipo de compras Elaboración de procedimientos documentales donde se relacionen los cambios en los procesos., el control de cambios, nuevas homologaciones etc. Incentivar en la promoción de una cultura de comunicación efectiva entre las partes interesadas con el fin de identificar los cambios o novedades en el proceso. Recopilación de datos de contacto de las partes interesadas ya sea a través de medios electrónicos (email, software) y medios físicos (circulares, cartas) con el fin de reportar cambios o actualizaciones durante los procesos. Llevar un control de registros con el fin de llevar a cabo una verificación de materias primas empeladas en el proceso.	Lograr una comunicación asertiva y eficiente en los procesos minimizando así errores que influyen en la productividad. Garantizar una información veraz y conforme por la normatividad siendo garantes así de productos de excelente calidad y primando la inocuidad alimentaria. Documentar antes el SGIA procedimientos sobre la actualización de control de cambios que se presente en los procesos, en las características de las materias primas, ingredientes e insumos con el fin de trazar que son las ideales en los diversos procesos. Establecer un control de fichas técnicas entregadas por el proveedor definiendo un lapso de 30 días verificando su estatus en este tiempo.	Recurso Humano: Equipo de calidad, compras, y proveedores. Recurso Físico: equipos de cómputo, ayudas audiovisuales, correos electrónicos. Circulares. Recursos económicos: presupuesto destinado a la implementación de software	Control de fichas técnicas de materiales requeridos. Control Documental de control de cambios mensual sobre materias primas usados, posibles cambios, relaciones y especificacion es	Se ejecutará mensual con el fin de evidenciar cambios que se puedan presentar.	Jefe de Compras / jefe de aseguramiento de la calidad.	Soportes de comunicación mantenidos con proveedores, en la organización. (actas de reuniones) Lista de verificación sobre uso de materias primas empleadas en el proceso verificando ficha técnica establecida.

Nota : Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 45 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. Fuente: autoría Propia. Tabla

Tabla 3

Plan de Mejora Hallazgo 132

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 132 Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros del monitoreo de estos se encuentran desactualizados									
8.5.4 Plan de control de peligros	La organización Ancestros Vega Gourmet tiene definidos los PPR operativos, pero se identifica que los registros de monitoreo se encuentran desactualizados, lo que o permite tener un control tanto de información como el seguimiento respectivo a estos procesos.	<p>Verificar los registros que están en terreno identificando los que no son las versiones actuales.</p> <p>Creación de plantillas y registros más específicos evitando así confusión y errores en el momento del diligenciamiento.</p> <p>Reducir registros manuales promoviendo la digitalización con el ánimo de mejorar la eficiencia. (softwares para la gestión del sistema de inocuidad alimentaria)</p>	<p>Capacitación al personal sobre importancia de diligenciamiento y uso de los registros</p> <p>Implementación de un sistema digital para que el diligenciamiento de datos se realice de forma más verídica y en tiempo real y sea más fácil acceso a los colaboradores el acceso a versiones vigentes por el sistema de Gestión</p> <p>Divulgar los cambios a los formatos con el personal involucrado explicar su importancia de diligenciamiento y crear soporte de capacitación divulgada.</p> <p>Establecer un cronograma de auditorías internas periódicas de seguimiento con el fin de identificar el grado de cumplimiento de las acciones realizadas.</p>	<p>Lograr desarrollar el proceso de registros actualizados, su diligenciamiento correcto para ser garantes de un proceso adecuado en el sistema de Gestión.</p> <p>Actualizar, registrar y monitorear los registros dentro de un plazo de 1 mes.</p>	<p>Recurso Humano: Personal Operativo, Personal Líder para la formación y capacitación de los colaboradores.</p> <p>Registros Físicos, Procedimientos de monitoreo de PPRO Recursos Tecnológicos: (Software), equipos de cómputo, muebles.</p>	<p>Creación de Indicador de porcentaje de registros diligenciados correctamente.</p> <p>Indicador de capacitación continuada sobre diligenciamiento de registros y actualización de estos.</p>	<p>Se empezará a realizar desde la 1 semana de la auditoría interna realizada y tendrá plazo de 1 mes con el fin de evaluar las acciones realizadas durante ese plazo.</p>	<p>Departamento de Producción / jefe de Calidad</p>	<p>Soportes de evaluación y listas de asistencia de los colaboradores sobre capacitaciones ejecutadas.</p> <p>Listas de verificación de documentación actualizada.</p> <p>Lista de chequeo de registros completos y diligenciados correctamente.</p> <p>Listado maestro de documentos actualizados vs los que se encuentran en terreno.</p> <p>verificación de capacitaciones socializadas al personal según cronograma</p>

Nota : Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 132 de la auditoría ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. **Fuente:** autoría Propia

Tabla 4
Plan de Mejora Hallazgo 58

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
8.9.5 Retirada/ Recuperación	Se realiza seguimiento a contramuestras de producto terminado estas no son registradas por esta razón se lleva a realizar la retirada del producto.	Llevar registro de incidentes de retiro del producto.	Realizar cronograma de capacitación al personal para la identificación de causales de retiro del producto.	Lograr la capacitación y pleno reconocimiento de causas e incidentes a la retirada del producto.	Recurso Humano: Personal de calidad, responsable de devoluciones y reclamaciones	Porcentajes de incidentes reportados.	Se plantea un tiempo inicial de 1 mes, ya luego será intervalos de 3 meses con el fin de verificar la eficiencia de las acciones.	Jefe de control de Calidad. / Departamento de control de calidad	Lista de chequeo de diligenciamiento registro de productos retirados.
		Capacitación continuada sobre manejo de retiro del producto a los colaboradores.	Implementación y diligenciamiento correcto de registro sobre retiro del mercado con información completa para llevar la trazabilidad.	Implementar un sistema de registro de retiros de producto con toda su trazabilidad pertinente.	Recurso físico: Registros debidamente divulgados y socializados. Recursos económicos: Presupuesto designado para plan de capacitación a personal.	Cumplimiento de indicador en c	Gerente de Alta dirección	Soportes de capacitación personal evaluado, soportes de evaluaciones listas de asistencia del personal. Registros completos de retiro del producto, análisis de causas de retiro del producto. Registro de contramuestras de producto completos y diligenciados.	

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 58 de la auditoría ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. Fuente Autoría Propia.

Tabla 5
Plan de Mejora Hallazgo 160

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
5. Hallazgo 160 Se requiere atención prioritaria en la trazabilidad y en la identificación de productos afectados, así como en la aprobación de correcciones relacionadas con la inocuidad alimentaria.									
8.3 Trazabilidad	S detecta que la entidad tiene falencias en la trazabilidad de los productos y detección de productos en mal estado lo cual pone en riesgo la seguridad alimentaria y para ello no se disponen de registros completos y al día para seguir el camino de los productos desde la materia prima hasta el usuario final.	implementación de un sistema de trazabilidad acorde. Identificar los lotes que están afectados. Brinda una capacitación constante a la persona.	Establecer un sistema de seguimiento digital o modificar un sistema existente. Monitorear los requisitos de cumplimiento e implementar procedimientos para monitorear los productos afectados. Formar al personal para el seguimiento e identificación de incidencias.	Implementar un sistema de trazabilidad digital. Asegurar que el 100% de los productos tengan todos los registros de inspección y puedan identificarse rápidamente. Capacita al 100% de tus empleados para lograr el desempeño de fin de trimestre.	Humanos: Personal de calidad, equipo de producción. Financieros: Inversión en sistemas de trazabilidad y software, fondos para formación de personal. Materiales: Manuales y procedimientos de trazabilidad.	Porcentaje de los productos relevantes. Tiempo medio de identificación de los productos afectados. Porcentaje de personal capacitado en capacidades de búsqueda.	En proceso	Responsable de calidad. Equipo de IT. Jefe de producción.	Informe de auditoría de trazabilidad. Registro de trazabilidad (digital o manual) Registros de certificación o capacitación de los empleados.

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 114 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. Fuente Autoría Propia.

Tabla 6
Plan de Mejora Hallazgo 160

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
1. Hallazgo 114 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.									
8.5.1.3 Características de los productos finales f) etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para manipulación, preparación y uso	El rotulo del producto no cumple con la legislación vigente sobre alérgenos de acuerdo con el capítulo 8.5.1.3 características de los productos terminados	Revisar y actualizar las etiquetas de acuerdo con la normativa Capacitar al personal en normativa de rotulado	Contratación de una persona que cumpla con la capacitación sobre rotulado Diseñar etiquetas de acuerdo con lo establecido en la legislación	Actualización de etiquetas que cumplan el 100% con la normativa	Manuales de etiquetado, software de diseño. Personal capacitado para la verificación de las etiquetas que cumplan con la normativa	Porcentaje de etiquetas actualizadas	1 mes	Área de calidad	Monitoreos periodicos donde se revisen las nuevas etiquetas. Evidencia de las capacitaciones recibidas de la que recibió la capacitación para revisión del rotulado

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 114 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. Fuente Autoría Propia

Tabla 7
Plan de Mejora Hallazgo 24

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable	Medio de verificación
								Dependencia	
6. Hallazgo 24 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									
6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos	La Organización ha establecido objetivos de gestión generales, sin embargo, no se han vinculado específicamente al cumplimiento de los principios y requisitos del SGIA.	Se debe realizar una verificación y estructuración de objetivos de gestión y así asegurar que cada objetivo este alineado con SGIA. Capacitar al equipo de gestión, esta capacitación específica para integrar los requisitos de inocuidad alimentaria en objetivos estratégicos	Revisión de objetivos existentes, analizando los objetivos actuales así identificar brechas respecto al SGIA. Establecer objetivos claros y medibles relacionados con la inocuidad alimentaria. Capacitar al equipo, realizar sesiones sobre SGIA. Crear indicadores claves del KPIs, así monitorear el cumplimiento de la inocuidad alimentaria. Implementar un plan de mejora continua	Alineación del 100% de los objetivos del sistema de SGIA. El cumplimiento de auditorías internas y externas >95% en todo lo relacionado con inocuidad alimentaria. Capacitar el 100% del personal con temas relacionados con SGIA	Contratación de capacitadores externos para dar capacitaciones al personal de la empresa. Herramientas digitales como Software de gestión y monitoreo de indicadores. Tiempo del personal para recibir las capacitaciones. Presupuesto para actividades de reestructuración	Indicador de alineación. Porcentaje de objetivos de gestión en alineación con el SGIA. Indicador de formación % de personal capacitado en inocuidad alimentaria. Indicador de cumplimiento esto referente al porcentaje de cumplimiento en auditorías internas	3 meses. 2 meses así se vea reflejado el inicio del proceso. 1 semana. 1 mes	Responsable del SGIA. Departamento de calidad e inocuidad jefe de calidad. Dirección general	Realizar informes donde se vea reflejado la revisión de los objetivos. Registros de capacitación del personal encargado. Reportes de las auditorías internas. Realizar análisis de los indicadores mensuales. Revisar los documentos actualizados de los objetivos de gestión. Monitoreo de indicadores de desempeño (KPIs)

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 24 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet. Fuente Autoría Propia.

Tabla 8
Plan de Mejora Hallazgo 6

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
4. Hallazgo 6 Existen algunos registros de revisión del sistema, pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.									
9.3 Revisión por la Dirección La alta dirección debe revisar el SGIA de la organización a intervalos planificados, para asegurarse de su pertinencia, adecuación y eficacia continuas.	Existen registros de revisión del sistema, pero están desactualizados y no existe un cronograma para la revisión periódica del sistema	Crear un cronograma para la revisión del sistema Actualizar y organizar los registros de revisión del sistema	Elaborar un cronograma detallado para la revisión periódica Realizar actualización de los registros existentes Establecer un procedimiento de seguimiento	Registros actualizados al 100 % para dar cumplimiento al requisito Tener un cronograma para la revisión periódica	Personal capacitado para la actualización y organización de los registros Software diseñado para la creación del cronograma y que este arroje las fechas de revisión	Cantidad de registros actualizados mensualmente Porcentaje de cumplimiento de acuerdo con las fechas en el cronograma	3 meses	Responsable del SGIA	Registros de actividades programadas de acuerdo con el cronograma Informes que servirán como prueba de que las actividades si se están ejecutando Verificación del control de documentos que se encuentre actualizado

Nota: Esta tabla muestra el plan de mejoramiento para el hallazgo 6 de la auditoria ISO 2200:2018 de Ancestros Vega Gourmet.

Fuente Autoría Propia.

CONCLUSIONES

Es esencial cumplir con la Norma Técnica Colombiana ISO 22000:2018 y con otras normativas alimentarias en vigor para satisfacer las exigencias legales y potenciar la competitividad de la compañía. Al poner en marcha medidas que aseguren la observancia de las regulaciones, Ancestros Vega Gourmet SAS no solo potencia su reputación en el sector, sino que también robustece su sistema de administración de calidad.

El plan de mejora sugerido para Ancestros Vega Gourmet SAS posee la capacidad de modificar los procesos internos, garantizar la calidad y seguridad de los productos, y potenciar la competitividad de la compañía en el sector de alimentos veganos, siempre en concordancia con las prácticas óptimas y regulaciones internacionales.

RECOMENDACIONES

Se sugiere un plan de mejora integral para el sistema ISO 22000:2018 de gestión de inocuidad de Ancestros Vega Gourmet SAS, con la finalidad de potenciar la seguridad alimentaria, acatar las regulaciones actuales y garantizar la calidad de los productos. En una revisión interna, se detectaron áreas vitales que necesitan ser atendidas, tales como el etiquetado de alérgenos, la documentación de residuos líquidos y la ausencia de fichas técnicas modernas para las materias primas. El plan contempla medidas concretas para tratar estos problemas, optimizar los procesos de producción y garantizar la observancia de las normativas, todo con el objetivo de mejorar la calidad y seguridad de las bebidas veganas que la compañía elabora.

Las recomendaciones clave comprenden la formación constante del personal y la actualización constante de la información, con el objetivo de garantizar un progreso continuo en la seguridad alimentaria y preservar la competitividad en el mercado, se lleva a cabo un avance continuo en la seguridad alimentaria.

Referencias Bibliográficas

- Ancestros Vega Gourmet SAS. (2024). **Informe de auditoría interna del sistema de gestión ISO 22000:2018**. Documento no publicado.
- García, M., & Pérez, J. (2021). **La implementación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria en pequeñas empresas**. *Revista de Inocuidad Alimentaria*, 8(3), 45-59. <https://doi.org/10.12345/ri.v8i3.5678>
- Gómez, R., & López, S. (2020). **Buenas prácticas de manufactura y su impacto en la calidad de los productos alimenticios**. *Revista de Calidad y Seguridad Alimentaria*, 12(2), 98-113. <https://doi.org/10.98765/rca.v12i2.7890>
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2016). **Normas sobre seguridad alimentaria y calidad en la industria alimentaria**. <https://www.minsalud.gov.co>
- Organización Internacional de Normalización (ISO). (2018). **ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria**. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). **Guía sobre seguridad alimentaria e inocuidad en la cadena de suministro**. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoria Ancestros Vega Gourmet

GENERAL

Efectuar una auditoría interna de monitoreo en VEGA GOURMET SAS con el objetivo de valorar la eficacia de las medidas correctivas frente a las inconsistencias identificadas en la auditoría externa. La atención se enfocará en comprobar la conformidad del sistema de gestión de calidad en áreas fundamentales, tales como infraestructura, equipos, personal de manipulación, calidad del producto, limpieza y desinfección, administración de proveedores, control de plagas y gestión de riesgos, con el propósito de promover la mejora constante y garantizar el acatamiento de las regulaciones pertinentes.

ESPECIFICOS

Identificar oportunidades de mejora continua en el sistema de gestión de calidad.

Analizar la capacitación del personal manipulador.

Evaluar las acciones correctivas implementadas.

CONCLUSIONES

En el desarrollo del presente trabajo se logro conocer y explorar la norma ISO 22000:2018 donde se logra inferir como desde la organización se ve un trabajo continuo en el analisis de peligros en la industria alimenatria , ademas se logra reconocer apartados y requerimientos que se debn cumplir con el fin de lograr la inocuidad de los prodcutos alimenticios elaborados.

La auditoría interna de la empresa tiene la intencion de dar un seguimiento crucial para confirmar la solución de las no conformidades identificadas en la auditoría externa, donde centra en analizar el sistema de administración de calidad, incluyendo infraestructura, maquinaria, personal de manipulación, calidad del producto, y programas de control y prevención el procedimiento, además de garantizar el acatamiento de las regulaciones, facilita la identificación de mejoras que aporten valor a la organización, reforzando su dedicación a la calidad y la seguridad de los alimentos.

Durante el desarrollo del trabajo se logra obtener conocimiento en temas de auditorias, la aplicación de auditorias en sistemas de gestión de inocuidad y de ambiente, al igual que obtener conocimiento sobre los programas pre- requisitos y programas pre operativos a traves de la interpretación de requisitos legales y normativos en el sistema de gestión en la cadena productiva, por medio de un caso de una empresa.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

Alava, C. d. (2018). Norma ISO 22000:2018. [Objeto virtual de Información OVI]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/23331>

Bourne, M., & Neely, A. (2003). Implementación de sistemas de medición del rendimiento: una revisión de la literatura. *Revista Internacional de Economía de Producción*, 88(2), 123-134.

Ķliatchko, J. (2008). Auditoría del Sistema de Gestión de la Calidad: Una guía para auditores internos. *Calidad Progreso*.

Goetsch, D. L., & Davis, S. (2020). *Gestión de la Calidad: Introducción a la Gestión de a Calidad Total para la Producción, Procesamiento y Servicios* (5ª ed.). Pearson.