

Planteamiento Plan de acción para la optimización y cumplimiento de los resultados del Sistema de Gestión ISO 22000-2018 Ancestros Vega gourmet SAS

Barajas León, Adriana Carolina

Correa Urrea, Gloria Carolina

González Carrillo, Yenny Paola

Martínez Oliveros, Angela Lorena

Ospina Triana, Milena Paola

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Sociales Artes y Humanidades ECSAH

Ingeniería de Alimentos

2024

Norma Beatriz Jurado

Jurado

Jurado

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 en el 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 del Sistema de Gestión de la Inocuidad ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

En la empresa Ancestros Vega gourmet SAS, , dedicada a la fabricación de productos procesados de origen vegetal, requiere un plan de mejora después de haber realizado un proceso de auditoría en relación con la ISO 22000 : 2018 Sistemas de la Gestión de la inocuidad de los alimentos, en donde se evidencian una serie de hallazgos que desvían los objetivos establecidos del sistema de gestión , por lo tanto, se plantea la ejecución de unas acciones que aseguren el cumplimiento de las metas establecidas, , logrando a su vez eliminar los riesgos y optimizar los resultados asegurando el cumplimiento de los objetivos planteados por la empresa en cada uno de las etapas del proceso productivo de la bebida vegana, los hallazgos evidenciados hacen referencia al incumplimiento en relación con información documental, actualización y control de la misma, sistema de trazabilidad, planificación para lograr objetivos, los cuales deben llevar un enfoque e inocuidad del producto, para eliminar la fuente se realizan una serie de acciones, entre ellas está la planificación, actualización, revisión, cumplimiento, proteger y conservar tanto la información documental como las metodologías para alcanzar las metas establecidas frente a las novedades evidenciadas.

Palabras clave: Mejora, auditoría, inocuidad, garantía, resultados.

Abstract

In the company Ancestros Vega gourmet SAS, dedicated to the manufacture of processed products of plant origin, an improvement plan is required after having carried out an audit process in relation to ISO 22000: 2018 Food Safety Management Systems. food, where a series of findings are evident that divert the established objectives of the management system, therefore, the execution of actions is proposed to ensure compliance with the goals. established, managing in turn to eliminate risks and optimize results, ensuring compliance with the objectives set by the company in each of the stages of the production process of the vegan drink, the evidenced findings refer to non-compliance in relation to documentary information , updating and controlling it, traceability system, planning to achieve objectives, which must have a focus and safety of the product, to eliminate the source a series of actions are carried out, among them are planning, updating, review, compliance , protect and preserve both the information documentary as well as the methodologies to achieve the established goals in the face of the new developments evidenced.

.Keywords: Improvement, audit, safety, guarantee, results.

Tabla de Contenido

Introducción	10
Descripción del Problema	11
Planteamiento del Problema	12
Justificación	13
Objetivos	14
Objetivo General	14
Objetivos específicos	14
Marco conceptual	15
Marco teórico	16
Marco normativo	17-18
Tabla 1	19
Tabla 2	20
Tabla 3	21
Tabla 4	22
Tabla 5	23
Tabla 6	24
Tabla 7	25
Tabla 8	26
Conclusiones	27
Recomendaciones	28
Referencias bibliográficas	29

Apéndices.....30

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>plan de mejora hallazgo 1</i>	21
Tabla 2 <i>plan de mejora hallazgo 2</i>	22
Tabla 3 <i>plan de mejora hallazgo 3</i>	23
Tabla 4 <i>plan de mejora hallazgo 4</i>	24
Tabla 5 <i>plan de mejora hallazgo 5</i>	25
Tabla 6 <i>plan de mejora hallazgo 6</i>	26
Tabla 7 <i>plan de mejora hallazgo 7</i>	27
Tabla 8 <i>plan de mejora hallazgo 8</i>	28

Introducción

La industria alimentaria enfrenta retos significativos en el cumplimiento de estándares internacionales que garanticen la calidad y la inocuidad de los productos. Por ende, los sistemas de gestión son estructuras organizativas proyectadas a planificar, establecer, evaluar y renovar los procesos y actividades de la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS, especializada en la producción de alimentos de origen vegetal.

Estos sistemas integran políticas, prácticas y procedimientos que garantizan la optimización de los objetivos como la calidad de los productos, la protección del medio ambiente, la salud y seguridad laboral y la inocuidad alimentaria.

Es por ello que la norma ISO 22000:2018 juega un papel muy importante, ya que establece los requisitos para que un sistema de gestión de inocuidad alimentaria garantice que los alimentos sean seguros a lo largo de toda la cadena productiva.

En el marco de la implementación y evaluación del sistema de gestión basado en la norma **ISO 22000:2018**, se llevó a cabo un proceso de auditoría con el objetivo de identificar desviaciones que puedan comprometer la inocuidad alimentaria y los objetivos estratégicos de la empresa. Durante esta auditoría se identificaron hallazgos que reflejan discrepancias en el cumplimiento de los requisitos normativos y en los controles establecidos.

Por ello, se proyecta un conjunto de acciones correctivas y preventivas para mitigar los riesgos identificados, perfeccionando los procesos productivos y garantizar el cumplimiento de los objetivos del sistema de gestión. Este enfoque no solo busca fortalecer el desempeño

organizacional, sino también consolidar la confianza del consumidor en la calidad y seguridad del producto, promoviendo la competitividad de la empresa en el mercado global.

Descripción del problema

Para el mejoramiento de las industrias alimentarias se observa la necesidad de realizar una serie de ajustes en la información documentada, en relación con formatos, procedimientos, instructivos, programas entre otros, en las diferentes líneas de las etapas de proceso de las industrias alimentarias, en el caso de la empresa Ancestros Vega gourmet SAS con enfoque en la bebida vegana a base de avena, soja, quinua, sabor natural y endulzado con Stevia, basada en una serie de hallazgos a través de un ejercicio de auditoría, se debe llevar a cabo un plan de mejora frente a cada uno de los hallazgos evidenciados, teniendo en cuenta la ISO 22000:2018 Sistemas de la Gestión de la inocuidad de los alimentos, y realizar las acciones pertinentes para garantizar el cumplimiento del marco legal aplicable y así optimizar resultados frente a los objetivos planteados dentro de la empresa Ancestros Vega gourmet SAS.

Planteamiento del problema

Ancestros Vega Gourmet SAS se encuentra en un punto crítico dentro de su proceso de consolidación como una empresa comprometida con la calidad, la sanidad y la inocuidad alimentaria. A pesar de haber avanzado significativamente en la implementación de programas prerrequisito, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP, los hallazgos detectados durante una auditoría del sistema de gestión ISO 22000:2018 han evidenciado áreas que requieren mejora.

El principal reto radica en asegurar que las no conformidades identificadas no afecten la calidad ni la confianza de los consumidores, y que, además, permitan al sistema de gestión alinearse plenamente con los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018. Esto es esencial para mantener la competitividad en el mercado, dado el enfoque de la empresa en productos procesados de origen vegetal que se posicionan como opciones innovadoras y saludables.

Justificación

El presente plan de mejora surge como resultado de la auditoría interna realizada en la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS, en el marco del proceso para alcanzar la certificación en la norma ISO 22000:2018. Este estándar internacional establece requisitos fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria en todas las etapas de la cadena de suministro, desde la producción hasta la entrega al consumidor final.

La obtención de esta certificación no solo garantiza el cumplimiento de normativas internacionales en términos de calidad e inocuidad, sino que representa una ventaja competitiva clave para la empresa. En un mercado cada vez más exigente, contar con esta acreditación fortalece la confianza del consumidor final en los productos ofrecidos, posicionando a Ancestros Vega Gourmet SAS como un referente en el sector.

Además, este logro estratégico contribuirá a la sostenibilidad, reputación y crecimiento a largo plazo de la organización. La implementación de las acciones correctivas y preventivas identificadas durante la auditoría refuerza el compromiso de la empresa con la mejora continua, permitiendo optimizar procesos, reducir riesgos asociados a la seguridad alimentaria y garantizar la calidad de los productos durante toda la cadena alimenticia.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan que permita a Ancestros Vega Gourmet SAS implementar acciones correctivas frente a las no conformidades identificadas durante la auditoría interna de la norma ISO 22000:2018, contribuyendo al fortalecimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Objetivos Específicos

Proponer, organizar y llevar a cabo acciones específicas para optimizar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Estas acciones deben ser precisas, asignadas a responsables concretos, ejecutarse dentro de plazos definidos y cumplir con los estándares normativos y las necesidades.

Establecer metas claras, medibles y alcanzables en un plazo definido que permita evaluar los avances de las actividades planificadas, en coherencia con la política de inocuidad alimentaria y los objetivos estratégicos de la organización.

Marco conceptual

En la actualidad, la inocuidad alimentaria es fundamental para las empresas que fabrican y distribuyen alimentos. Ancestros Vega Gourmet SAS, dedicada a la producción de bebidas veganas a base de avena, soja y quinua, ha identificado la necesidad de implementar un plan de mejora tras los hallazgos de una auditoría realizada en ISO 22000:2018. Para garantizar la inocuidad de sus productos, la empresa debe desarrollar un plan de mejora basado en esta norma, enfocado en corregir los hallazgos identificados durante la auditoría. La inocuidad alimentaria, que se define como la ausencia de peligros que puedan causar daño al consumidor, es un objetivo esencial que debe asegurarse en todas las etapas del proceso productivo, desde la recepción de materias primas hasta el producto final. La ISO 22000:2018 establece los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, destacando elementos clave como el análisis de peligros, los puntos críticos de control (HACCP), la gestión de riesgos, la trazabilidad y la mejora continua.

Durante la auditoría, se identificaron hallazgos que requieren acciones correctivas para eliminar riesgos. Por lo tanto, el plan de mejora tiene como objetivo principal eliminar estos riesgos desde su origen, optimizar los procesos productivos y asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos. Este plan abarca todas las etapas del proceso productivo de la bebida vegana, incluyendo la recepción, procesamiento, empaque y almacenamiento. La implementación de acciones correctivas permitirá abordar las no conformidades detectadas, optimizar resultados y garantizar un producto seguro, conforme a las normativas.

Marco teórico

La inocuidad alimentaria es un pilar fundamental en la industria de alimentos procesados, ya que garantiza la seguridad y calidad de los productos destinados al consumidor. La norma ISO 22000:2018, enfocada en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, establece un marco de requisitos diseñados para mitigar riesgos y cumplir con estándares internacionales. Este marco teórico analiza conceptos claves relacionados con la inocuidad alimentaria, los sistemas de gestión y las mejores prácticas de fabricación, proporcionando una base sólida para implementar mejoras en la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS.

La evolución de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria ha fortalecido los procesos productivos, incrementando la confianza del consumidor. La ISO 22000:2018 integra los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y los programas prerequisite (PRP), combinándolos con un enfoque basado en riesgos y la mejora continua mediante el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, actuar).

En el caso de Ancestros Vega Gourmet SAS, una auditoría reciente identificó hallazgos críticos que evidencian la necesidad de realizar ajustes en la documentación, los procedimientos y el cumplimiento normativo. Estas áreas son esenciales para garantizar la sostenibilidad del sistema de gestión de calidad, mejorar los procesos operativos y consolidar la posición de la empresa en el mercado.

Marco normativo

El marco normativo que sustenta el plan de acción para la optimización y cumplimiento de los resultados del Sistema de Gestión ISO 22000:2018 en Ancestros Vega Gourmet SAS está compuesto por un conjunto de leyes, regulaciones y estándares nacionales e internacionales que garantizan la inocuidad alimentaria en todas las etapas del proceso productivo. Estos lineamientos permiten asegurar el cumplimiento de las normativas aplicables y fortalecer la confianza de los consumidores y otras partes interesadas. A continuación, se describen las principales normativas relevantes:

Norma ISO 22000:2018 - Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

La ISO 22000:2018 es una norma internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria. Su objetivo principal es garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Los elementos clave incluyen:

- ***Gestión de riesgos:*** Identificación, evaluación y control de peligros potenciales.
- ***Comunicación interactiva:*** Coordinación efectiva entre todas las partes de la cadena de suministro.
- ***Programas prerrequisito (PPR):*** Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y otros controles de apoyo.
- **Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP):** Metodología para identificar y controlar peligros específicos.
- Mejora continua: Ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar).

Resolución 2674 de 2013 (Colombia)

Esta resolución, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la producción, almacenamiento y comercialización de alimentos. Los puntos más relevantes incluyen:

- Condiciones higiénicas en todas las etapas del proceso productivo.
- Control de la contaminación cruzada.
- Capacitación del personal en temas de inocuidad alimentaria.
- Registro y documentación de los procesos relacionados con la inocuidad.

Codex Alimentarius

El **Codex Alimentarius** es un conjunto de normas, directrices y códigos de práctica internacionales establecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Proporciona una base científica para la inocuidad y calidad de los alimentos. Los aspectos más relevantes incluyen:

- Normas generales para el etiquetado de alimentos.
- Guías para el análisis de peligros y la implementación del sistema HACCP.
- Directrices para el control de alérgenos en alimentos procesados.

Contenido del Trabajo

Plan de acción Ancestros Vega gourmet SAS dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal.

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 84									
Iso 2200:2018 7.5.1 Generalidades a,b,c 7.5.2 Creación y actualización 7.5.3 Control de la información documentada 7.5.3.1	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	La organización debe enfocarse en la implementación y ejecución de los documentos necesarios para el control de manejo de residuos líquidos cumpliendo con la normatividad vigente.	<p>Crear un procedimiento documentado para el manejo de residuos líquidos.</p> <p>Incluir responsabilidades y asignación de tareas especificar quién son los responsables.</p> <p>Capacitar a los empleados que manejan residuos líquidos</p> <p>Conservar información documentada sobre los residuos líquidos.</p> <p>Realizar auditorías internas verificando el cumplimiento de los procedimientos implementados.</p>	<p>Actualizar el sistema de gestión documental.</p> <p>Establecer registros del control de residuos líquidos de los procesos desarrollados en la entidad.</p> <p>Realizar capacitación y seguimiento internos con el personal involucrado de la organización.</p>	<p>Auditor interno.</p> <p>Recursos humanos</p> <p>Equipos tecnológicos</p>	<p>Documentos registrados y elaborados.</p> <p>Planificar y preparar un cronograma de auditoría interna</p>	2 meses.	Coordinador de gestión Ambiental y Calidad	<p>Procedimiento documentado y elaborado en el sistema.</p> <p>Revisar que incluya el objetivo, alcance, definiciones, responsabilidades, pasos para la gestión y criterios de evaluación.</p> <p>Registros de capacitaciones</p> <p>Informes, evaluaciones</p> <p>Registros de comunicaciones internas.</p> <p>Validar que se haya elaborado un plan de auditoría documentado, aprobado y</p>

Elegir y entregar al
equipo de auditores

comunicad
o a los
directamen
te
involucrad
os.

Confirmar
la creación
y entrega
de listas de
verificació
n para los
procedimie
ntos
implement
ados.

Revisar
evidencia
como:
actas de
reuniones,
observacio
nes
registradas.

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 114									
Capítulo 8 , Numeral 8.5.1.3. La empresa debe garantizar la identificación de todos los requerimientos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables para todos los productos terminados.	El rotulado del producto no cumple con la legislación vigente respecto a la declaración de la presencia de alergenos en el producto y materias primas	Se debe implementar un procedimiento de control de los documentos en el cual debe tener la frecuencia de las revisiones que se realiza a todas las etiquetas. Capacitación al personal responsable de la verificación de cada una de las etiquetas de los diferentes productos. Se debe asignar un responsable el cual debe realizar la aprobación de la información que lleva las etiquetas y así poder realizar la impresión.	Capacitaciones al personal sobre la declaración de alergenos Realizando verificaciones mensuales en la declaración de alergenos por parte del área de calidad. Realizar lista de chequeo donde se verifique la declaración de alergenos de los productos cumpliendo con la legislación vigente	Verificar el cumplimiento sobre la información declaración de alergenos en las etiquetas.	Personal capacitado Equipos tecnológicos como Computadores	Registros de las verificaciones del cumplimiento del rotulado	2 semanas	Calidad	Registro Verificación del rotulado Registros de asistencia de capacitación Informe de las verificaciones de cada una de las etiquetas. Soporte de las personas encargadas de realizar el diseño, donde se hizo la verificación y aprobación.

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
2. Hallazgo 132									
Numeral 8.5.4.3. sistemas de seguimiento en los PC y para los PPRO. Para cada PPRO	Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de estos se encuentran desactualizados	Garantizar que el personal competente mantenga un sistema de documentación eficaz y actualizado. Realizar monitoreos sobre del sistema de seguimiento.	Realizar capacitaciones de registro de los monitoreos PPR Realizar verificación de los registros de monitoreo con una frecuencia semanal por parte del área encargada	Revisar si los registros y documentación relacionada con los monitoreos de los PPR operativos están actualizados, completos y de fácil acceso. con el fin de verificar si está dando cumplimiento a lo requerido	Personal capacitador Tecnológicos como los computadores. Papelería (documentación)	Monitoreos del PPR	2 semanas	Producción	Registros de capacitación. Registros de verificaciones Registro del monitoreo de sistemas

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
3. Hallazgo 58									
ISO 22000:2018 Capítulo 8. Operación Numeral 8.3. Sistema de trazabilidad, 8.9. Control de no conformidades del producto y el proceso, 8.9.5. Retirada/ Recuperación	Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, pero no se registran las situaciones que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	Realizar una verificación exhaustiva de la trazabilidad en toda la cadena productiva y así fortalecer tanto la trazabilidad como el manejo de contramuestras, asegurando que los hallazgos y acciones correctivas estén adecuadamente documentados para cumplir con los estándares de calidad e inocuidad.	Actualización del procedimiento de contramuestras y retiradas. Implementación de un sistema de registro automatizado. Capacitación del personal. Implementación de un formato estandarizado de registro. Auditorías internas y seguimiento continuo. Integración con programas de mejora continua.	Desarrollar un sistema robusto de registro para eventos asociados a contramuestras y retiradas. Asegurar la capacitación del 100% del personal relevante Reducir en un 50% los incidentes de retirada no documentados. .	Recursos humanos. Recursos materiales. Recursos tecnológicos. Recursos financieros. Recursos documentales.	Indicadores de riesgo, cumplimiento, de capacitación, de mejora.	3 semanas	Departamento de calidad	Revisión documental como: Procedimiento escrito. Registros de aprobación de cambios. Versiones anteriores del procedimiento. Realizar entrevistas o encuestas para verificar el entendimiento del proceso y sus cambios. Revisión del diseño y documentación del sistema, esto se puede verificar solicitando evidencia como: Documentación técnica completa y actualizada. Mapas de procesos que incluyan la automatización implementada. La capacitación del personal se verifica con entrevistas al personal capacitado, observación directa, revisión de registros y documentación de capacitación relacionada con los temas propuestos en el cronograma

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
4. Hallazgo 160									
ISO 2200:2018	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	Verificar que el sistema de trazabilidad permita rastrear el producto final una vez empacado y etiquetado, cumpliendo con la norma ISO 22000:2018 y las normativas de seguridad alimentaria. Se busca identificar cualquier brecha en el seguimiento desde el almacén hasta su entrega final, garantizando la seguridad y calidad del producto.	<p>Revisar los registros de trazabilidad y empaque para verificar la consistencia y disponibilidad de los datos que permitan rastrear el producto final.</p> <p>Verifica físicamente el etiquetado y la información en los productos finales para asegurar que cumplen con los requisitos de trazabilidad.</p> <p>Selecciona muestras aleatorias de productos finales para comprobar si se puede rastrear su origen y procesos a partir de la información proporcionada.</p> <p>Consultar al personal responsable del empaque y rotulado para identificar posibles brechas.</p>	Asegurar que el sistema de trazabilidad permita rastrear el producto final desde la etapa de empaque y rotulado hasta su entrega final, cumpliendo con los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018 (8.3 y 8.5.1.3), antes de finalizar el trimestre actual.	Sistema de gestión de trazabilidad (software/herramienta). Registros documentados del proceso de empaque y rotulado. Personal responsable del empaque, rotulado y trazabilidad. Equipos necesarios para la verificación física de etiquetas y registros.	Porcentaje de productos finales con trazabilidad completa validada desde el empaque hasta la entrega final.	4 semanas.	Departamento de Gestión de Calidad.	Registros auditados del sistema de trazabilidad. Informes de revisión y validación de etiquetas. Evidencia documental de entrevistas al personal responsable. Reporte final de muestras aleatorias verificadas.
8 operación									
8.3 Sistema de rastreabilidad/trazabilidad									

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 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									
ISO 22000 de 2018 7.4.2 Comunicación externa Letras a-b1	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	Revisar la información documental en relación con las partes interesadas (Proveedores externo), respecto al producto y la cadena productiva de manera directa o indirecta, justificando la comunicación eficaz dentro del Sistema de Gestión, con los proveedores externos.	Validar la información documental en relación con proveedores y fichas técnicas del producto. Realizar una prueba para garantizar que lo dispuesto en los registros documentales, sean coherentes con las muestras físicas Confirmar con los proveedores externos la comunicación eficaz, teniendo en cuenta la documentación revisada, como soporte del cumplimiento dentro del Sistema de Gestión.	Cumplir con el objetivo al 100%, respecto a la comunicación externa teniendo en cuenta la información del producto, garantizando la ejecución de los requisitos	Recursos de materia les (asociados a información documental, Formatos, instructivos, procedimientos, Fichas técnicas entre otros)	Indicador de proveedor es externos	30 días	Compras	Inspección de listas de chequeo de cumplimiento de materias primas. Revisión frecuente de la información documental, indicadores de medición. Validación de registro documental en relación con proveedores.

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									
ISO 22000 de 2018 4.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos	Existen algunos registros de revisión del sistema, pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.	Llevar a cabo una revisión que permita identificar la actualización de la parte documental que permita asegurar el cumplimiento del sistema de gestión.	Revisar Cronogramas establecidos y frecuencias para garantizar su cumplimiento Corroborar que se dé cumplimiento a tantos tiempos establecidos en el cronograma. Verificar con los jefes de proceso los seguimientos para las actualizaciones de los registros.	Garantizar los resultados propuestos frente a los objetivos del sistema de gestión.	Recursos financieros, recursos humanos, recursos profesionales.	Comparación de datos logrando una medida cuantitativa del cumplimiento en la actualización de la información documental.	2 meses	Coordinador de Sistema de Gestión	Realizar una verificación de la Información documental, registros, anexos, formatos etc, respecto a la versión, fechas de elaboración, garantizando la actualización de los mismos conforme a la ejecución de las actividades establecidas.

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 24									
ISO 22000 de 2018 6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos 6.2.1 a	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	Establecer dentro del sistema de gestión unas metas con un enfoque al cumplimiento de la inocuidad alimentaria en las diferentes etapas del proceso productivo, que oriente a los resultados como cumplimiento de los objetivos trazados dentro de la organización.	Validar que dentro de los objetivos del sistema de Gestión se evidencie la inclusión de la inocuidad alimentaria. Realizar un recorrido en campo para garantizar que el objetivo de aplicado dentro de cada etapa del proceso. Realizar preguntas al personal, para garantizar que conozcan los objetivos que están planteados dentro del sistema de Gestión.	Validar la eficacia de los objetivos del sistema de gestión y su orientación frente a la inocuidad del producto	Recursos humanos, tecnológicos, competencia, económicos	Indicador de cumplimiento de los objetivos y garantía de inocuidad.	3 meses.	Coordinador de sistema de gestión	Comparación de los objetivos descritos, frente a la validación en campo de su cumplimiento.

Fuente: Elaboración propia

Conclusiones

La estructuración y planeación de acciones de mejora para abordar las no conformidades identificadas en la auditoría de la norma ISO 22000:2018 representan un avance estratégico hacia el fortalecimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) en Ancestros Vega Gourmet SAS. El proceso permitió establecer una hoja de ruta clara que integra acciones preventivas y correctivas orientadas a garantizar el cumplimiento normativo, la seguridad de los productos y la sostenibilidad del sistema de gestión de calidad.

En función de los objetivos planteados, se diseñaron medidas específicas para corregir las no conformidades detectadas, asegurando un enfoque preventivo que mitigue su recurrencia. Asimismo, se estructuraron mecanismos de seguimiento y monitoreo para verificar la efectividad de las acciones correctivas, incorporando el ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar) como pilar central para fomentar la mejora continua. Los planes de acción se organizaron en un cronograma definido, alineado con las prioridades de la organización, estableciendo bases sólidas para fortalecer la eficacia de los procesos clave.

En resumen, este trabajo ha sentado las bases para una gestión más robusta y eficiente, enfocada en prevenir y mitigar posibles no conformidades en auditorías futuras. Aunque no se ejecutaron los planes, la estructuración lograda constituye un paso esencial para la consolidación de un sistema de gestión que priorice la calidad, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, contribuyendo al crecimiento y competitividad de la empresa en el sector alimentario.

Recomendaciones

Teniendo en cuenta los hallazgos evidenciados durante la auditoría en la empresa Ancestros Vega gourmet SAS asociada a la ISO 22000 : 2018 Sistemas de la Gestión de la inocuidad de los alimentos, y después de haber realizado las acciones de mejora para el cumplimiento total del Sistema de Gestión, se sugiere adquirir un compromiso frente a la revisión de registros del control de residuos líquidos de los procesos desarrollados dentro de la empresa y su debido seguimiento, por otro lado es importante que se adquiera un compromiso en relación con el cumplimiento de la rotulación del producto para garantizar la ejecución de los requerimientos legales establecidos, .también llevar un control que asegure el cumplimiento de ellos PPR operativos y así llevar un seguimiento adecuado que minimice los riesgos, es importante también llevar un sistema de trazabilidad acorde a lo establecido con el fin de identificar novedades o posibles desviaciones que se puedan presentar, se recomienda establecer un sistema de gestión acorde a lo solicitado, realizar seguimientos que permitan identificar su cumplimiento, estableciendo frecuencias que garanticen una adecuada inspección tanto documental como de los resultados y acciones para abordar los riesgos dentro del sistema de gestión generando también un alto grado de compromiso por parte de la alta dirección y del personal involucrado en cada proceso.

Referencias Bibliográficas

Castellanos, M. R., Sánchez Torres, E. J., Ríos Monsalve, J. D., Barrera Herrera, Á. L., Erazo Paz, L., Marroquín Meneses, E., Muskus Salazar, M. E., & Salinas, D. C. (2023). *Instructivo para el uso de normas APA 7ª edición. Universidad Nacional Abierta y Distancia (UNAD).*
<file:///C:/Users/usuario/Downloads/Anexo%2010-Instructivo%20%20Normas%20APA%207%20Ed..pdf>

Organización Internacional de Normalización. (2018). *Norma Internacional ISO 22000: Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos. Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria (2ª ed.).*
<https://eduteka.icesi.edu.co/proyectos/gp/doc/py-186017-454933-5141-20240116>.

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD). (2024). *Guía de actividades y rúbrica de evaluación – Fase 7 – Consolidación informe final. Vicerrectoría Académica y de Investigación, Curso: Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para la industria alimentaria (Código: 219009).*
[file:///C:/Users/usuario/Downloads/Gu%C3%ADa%20de%20actividades%20y%20rubrica%20de%20evaluaci%C3%B3n%20-%20Fase%207%20-%20Consolidaci%C3%B3n%20informe%20final%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/Gu%C3%ADa%20de%20actividades%20y%20rubrica%20de%20evaluaci%C3%B3n%20-%20Fase%207%20-%20Consolidaci%C3%B3n%20informe%20final%20(1).pdf)

