

## **Plan de Mejora para la Empresa Ancestros Vega Gourmet SAS**

Johnatan Suárez Montoya

Jennifer Velasco Hurtado

Juliet Katerine Urueña Tellez

Diana Marcela Contreras

Daniela Ortiz Hernández

Objetivo

Optar al título de Ingeniero de Alimentos

Director

Ronald Eduardo Tejada Tovar

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería CBTI

**INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

2024

## Tabla de Contenido

Introducción .....	8
<b>Descripción del Problema.....</b>	<b>9</b>
<b>Planteamiento del Problema .....</b>	<b>10</b>
Sistematización del Problema.....	
<b>Justificación.....</b>	<b>13</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>14</b>
Objetivo General .....	14
<b>Objetivos específicos .....</b>	<b>14</b>
<b>Marco de Referencia .....</b>	<b>15</b>
Antecedentes teóricos sobre la temática de estudio: ISO 22000:2018, plan de mejora – Norma ISO 19011 .....	15
Desarrollo del plan de mejora para los hallazgos encontrados en la auditoría del sistema de gestión ISO 22000:2018 de Ancestros Vega gourmet SAS .....	19
Conclusiones.....	27
Recomendaciones .....	28
Referencias bibliográficas.....	31
Apéndices.....	32

## Lista de Tablas

Tabla 1. Hallazgo 58 Auditoria Ancestros Vega gourmet SAS.....	19
Tabla 2. Hallazgo 84 Auditoria Ancestros Vega gourmet SAS.....	20
Tabla 3. Hallazgo 45 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	21
Tabla 4. Hallazgo 114 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	22
Tabla 5. Hallazgo 160 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	23
Tabla 6. Hallazgo 6 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	24
Tabla 7. Hallazgo 24 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	25
Tabla 8. Hallazgo 132 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS.....	26

## **Lista de Apéndice**

Apéndice A: Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad .....	32
---	----

### **Nota Aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad que fue tomada 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 Auditoria para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## Resumen

Ancestros Vega Gourmet SAS, especializada en la elaboración de productos de origen vegetal, ha implementado programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP para asegurar la inocuidad y calidad de sus productos. Sin embargo, una auditoría realizada bajo la norma ISO 22000:2018 reveló incumplimiento afectando la competitividad y reputación de la empresa; una limitación es la falta de un plan integral que aborde las no conformidades identificadas llevando a riesgo tanto su posición en el mercado, la visión de la empresa y afectar su diversificación en el portafolio de productos o introducción de bebidas veganas. Se propone el diseño e implementación de un plan de mejora que corrija las brechas detectadas en la auditoría con la aplicación de la ISO 22000:2018 lo que facilitara el cumplimiento de los estándares, fortalecer su competitividad y expandir su portafolio de productos. Los objetivos de este proyecto incluyen realizar un diagnóstico de la planta, identificar las causas de los problemas, evaluar la competencia del personal responsable, la verificación del plan HACCP, y su alcance con los principios de la norma además de diseñar soluciones para las no conformidades encontradas. La inocuidad alimentaria es esencial para garantizar la seguridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena productiva y las auditorías son fundamentales para evaluar y mejorar los sistemas de gestión, como establece la norma ISO 19011, también las normativas como el Decreto 60 de 2002, Resolución 2674 de 2013 son esenciales para inocuidad alimentaria en la industria.

Palabras clave: Calidad, Consumidor, Mercados, Productos, Semillas.

## Abstract

Ancestros Vega Gourmet SAS, specialized in the production of plant-based products, has implemented Good Manufacturing Practices (GMP) programs and the HACCP system to ensure the safety and quality of its products. However, an audit carried out under the ISO 22000:2018 standard revealed non-compliance affecting the company's competitiveness and reputation; one limitation is the lack of a comprehensive plan that addresses the identified non-conformities, putting at risk both its market position and the company's vision and affecting its diversification in the product portfolio or introduction of vegan drinks. The design and implementation of an improvement plan is proposed to correct the gaps detected in the audit with the application of ISO 22000:2018, which will allow it to comply with the requirements, strengthen its competitiveness and expand its product portfolio. The objectives of this project include carrying out a diagnosis of the plant, identifying the causes of the problems, evaluating the competence of the responsible personnel, verifying the HACCP plan, and its scope with the principles of the standard, in addition to designing solutions for non-conformities. found. Food safety is essential to guarantee food safety at all stages of the production chain and audits are essential to evaluate and improve management systems, as established by the ISO 19011 standard, as well as regulations such as Decree 60 of 2002, Resolution 2674 of 2013 are essential for food safety in the industry.

**Keywords:** Quality, Consumer, Markets, Products, Seeds.

## **Introducción**

La industria alimentaria es un sector económico y sanitario crucial, el cual es la base fundamental para el desarrollo humano, por lo tanto, para fortalecer este sector, es fundamental aplicar un programa de auditoría periódica, según la NTC-ISO 19011:2018, que recopile la información necesaria para incrementar la eficiencia de la industria.

Esta actividad sistemática incluye observaciones, verificaciones como revisiones de registros para evaluar la efectividad de las acciones planificadas con el fin de prevenir inconsistencias en los alimentos, facilita asegurar la salud del consumidor y la mejora de los procesos.

Un programa de auditorías es fundamental para que los Ingenieros en Alimentos detecten posibles desviaciones en el Sistema de Seguridad alimentaria e implementen mejoras, evitando repeticiones y riesgos. Este trabajo propone un plan de mejora frente a los hallazgos evidenciados en la auditoría interna de la planta de productos Ancestros Vega Gourmet S.A para comprobar y analizar la eficacia del sistema HACCP minimizando riesgos como peligros en diferentes áreas de la empresa.

## **Descripción del problema**

Ancestros Vega Gourmet SAS, una empresa dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal, enfrenta retos relacionados con la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria en su operación. Aunque ha implementado programas prerrequisito, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP, durante una auditoría reciente al sistema de gestión basado en la norma ISO 22000:2018 se identificaron hallazgos que revelan brechas significativas en su implementación.

Estas no conformidades reflejan deficiencias en la alineación de los procesos de la empresa con los estándares internacionales de calidad e inocuidad, lo que podría comprometer la capacidad de Ancestros Vega Gourmet SAS para cumplir con las exigencias normativas necesarias para consolidarse en un mercado altamente competitivo. Asimismo, estas brechas limitan la capacidad de respuesta de la empresa frente a los riesgos inherentes al lanzamiento de nuevos productos, como las bebidas veganas, donde los requisitos de calidad son fundamentales para satisfacer las expectativas de los consumidores y acceder a nuevos mercados.

Esta situación plantea un desafío crítico para la empresa, ya que pone en riesgo su reputación, la confianza de sus clientes y su competitividad frente a otras empresas del sector. Las debilidades detectadas en la implementación de la norma ISO 22000:2018 evidencian la necesidad de evaluar a profundidad los procesos actuales y de establecer estrategias que permitan cerrar las brechas existentes en su sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

## Planteamiento del Problema

### Sistematización del Problema Contexto del Problema:

**Empresa:** Ancestros Vega Gourmet SAS.

**Actividad principal:** Producción de alimentos procesados de origen vegetal (mezclas de semillas, cereales y bebidas veganas).

**Mercado:** Medios institucionales, comercios locales y restaurantes especializados.

**Objetivo estratégico:** Garantizar la calidad como inocuidad de los productos, para cumplir normativas internacionales y mantener la confianza de los consumidores.

**Descripción del Problema Central:** Durante una auditoría ejecutada al sistema de gestión basado en la norma ISO 22000:2018, en la cual identificaron hallazgos que evidencian deficiencias en la implementación de los requisitos de calidad como inocuidad alimentaria. Donde aquellas no conformidades afectan la capacidad de Ancestros Vega Gourmet SAS para alcanzar la certificación y garantizar la confianza de los clientes.

### Causas del Problema:

Falta de un plan integral para abordar las no conformidades detectadas en Ancestros Vega Gourmet SAS.

Deficiencias en la implementación completa de los programas prerrequisito y HACCP.

Insuficiencia en los componentes de seguimiento y control interno para garantizar la conformidad con la norma ISO 22000:2018.

Limitaciones en la capacitación del personal en normativas y estándares internacionales.

**Consecuencias del Problema:**

Riesgo de no obtener la certificación en la ISO 22000:2018.

Pérdida de competitividad frente a otras empresas del sector que si cumplan con los estándares internacionales.

Reducción de la confianza de acuerdo con las personas que consumen por la inocuidad de los productos.

Limitaciones para expandir la oferta de productos en nuevos canales y mercados.

**Justificación de la Intervención:**

La certificación en ISO 22000:2018 es fundamental para posicionar a Ancestros Vega Gourmet SAS, como líder en el mercado de alimentos procesados de origen vegetal, garantizando la seguridad y calidad de sus productos.

La implementación de un plan de mejora estructurado permitirá corregir las no conformidades, fortalecer los procesos internos y garantizar el cumplimiento normativo de la misma.

Una adecuada gestión de la calidad e inocuidad incrementará la confianza de los clientes y facilitará la entrada a nuevos mercados, promoviendo la sostenibilidad y competitividad de la empresa.

**Preguntas orientadoras para el análisis:**

¿Cuáles son las principales brechas detectadas en la auditoría en Ancestros Vega Gourmet SAS; de acuerdo con los requisitos de ISO 22000:2018?

¿Qué acciones específicas son necesarias para corregir las no conformidades y optimizar el sistema de gestión para Ancestros Vega Gourmet SAS?

¿Cómo impactará la implementación de un plan de mejora en la competitividad y reputación de Ancestros Vega Gourmet SAS?

¿Qué recursos humanos, técnicos y financieros se requieren para garantizar el cumplimiento de la norma?

## **Justificación**

Este proyecto radica en la necesidad de abordar las brechas detectadas en la auditoría realizada a Ancestros Vega Gourmet SAS, una empresa comprometida con la calidad y la inocuidad de sus productos a través de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP. Aunque la empresa ha avanzado en la gestión de la calidad, la reciente auditoría bajo la norma ISO 22000:2018 reveló que la falta de un plan integral para corregir las no conformidades impide cumplir plenamente con los requisitos del estándar.

Este incumplimiento afecta su competitividad y reputación, limitando su capacidad para acceder a nuevos mercados, especialmente en el contexto de la diversificación de su portafolio de productos, como las bebidas veganas. Implementar un plan de mejora es esencial no solo para corregir las brechas identificadas, sino también para asegurar el alineamiento con los estándares internacionales de seguridad alimentaria, fortalecer la posición de la empresa en el mercado y garantizar la calidad y la inocuidad de sus productos, factores claves para su sostenibilidad y expansión.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Desarrollar un plan de mejora para los hallazgos evidenciados en la auditoria con base a la aplicación del sistema de gestión ISO 22000:2018, para la empresa Ancestros Vega gourmet SAS.

### **Objetivos Específicos**

Realizar un análisis de la planta empleando los registros necesarios para detectar responsabilidades en los hallazgos en el plan HACCP, permitiendo evaluar su competencia y capacitación.

Determinar los elementos claves para que el plan de mejora sea efectivo.

Diseñar soluciones alternativas para los hallazgos detectados durante el proceso de auditoría.

Verificar si el Plan se ajusta al flujo de producción y a los fundamentos del Sistema HACCP para controlar peligros alimentarios.

## **Antecedentes Teóricos Sobre la Temática de Estudio: ISO 22000:2018, Plan de Mejora**

### **Norma ISO 19011**

#### **Inocuidad de los alimentos**

Es esencial para garantizar que no representen riesgos para la salud por la cual se ha destacado la importancia de mantener la seguridad alimentaria en todas las etapas de la cadena de producción, según (FAO, 2002) desde la finca hasta la mesa.

Esto incluye la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP para reconocer y gestionar los riesgos relacionados con la fabricación, procesamiento, manipulación, conservación, transporte y distribución de alimentos; el procedimiento se basa en siete principios y requiere programas prerrequisitos para garantizar la seguridad de los alimentos cuando se consumen además, es una responsabilidad compartida que involucra a todos los actores de la cadena de suministro de alimentos (FAO, 2002).

#### **Auditoria**

Proceso argumentado para obtener y evaluar evidencias objetivas (ISO, 19011:2018).

#### **Auditorías internas**

Las auditorías de primera parte integran varios sistemas en uno, evaluándose por la misma organización auditada (ISO, 19011:2018).

#### **Auditorías externas**

Las auditorías se dividen en segunda parte donde los interesados son clientes y tercera parte son organismos independientes como certificadoras. Según el CEN, son esenciales para la gestión y vigilancia de la canal de abastecimiento, siempre enfocándose en la mejora continua.

por lo tanto, este proceso implica planificar, ejecutar, medir y actuar según los resultados, estableciendo un pilar clave en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, siguiendo el ciclo (PHVA) o rueda de Deming (Couto, 2010).

Para las organizaciones, la mejora continua es un objetivo esencial para evitar el estancamiento pero si garantizar la efectividad del sistema de gestión sin olvidar que es un entorno cambiante con exigencias de calidad, las empresas deben enfocarse en optimizar productos, procesos para satisfacer a sus clientes; además deben adaptarse a normas complementarias y realizar auditorías que les permite identificar retos y oportunidades, siguiendo el ciclo PHVA para fortalecer sus Sistemas de Gestión de Calidad (Couto, 2010).

### **Programa de auditoria**

Acuerdos para auditorías planificadas con propósito específico (ISO, 19011:2018).

### **Plan de auditoria**

Descripción de actividades como detalles de auditoría (ISO, 19011:2018).

### **Equipo auditor**

Una o más personas que llevan a cabo la realización de la auditoría, acompañados si es necesario por expertos técnicos, donde un auditor de equipo auditor es designado como el líder del equipo auditor, también pueden incluir auditores en entrenamiento (ISO, 19011:2018).

### **Legislación**

Según la Norma ISO 19011:2018 las Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión es una herramienta que proporciona un plan de acción con el cual permite documentar

qué procedimientos seguirá un auditor para validar que Ancestros Vega Gourmet cumple con las regulaciones; esto se basa en las políticas, procedimientos y directrices exclusivos de la empresa.

Se deja la evidencia al detalle para que un auditor externo revise que se ha cumplido, además de las conclusiones con razonamiento. Los roles y responsabilidades de las personas dentro de la gestión del programa de auditoría son competentes por lo cual se establece la extensión, los recursos dentro de la planificación donde esto es un proceso continuo e interactivo, con lineamientos de desarrollo y métodos que varían según el sector.

Según el presente decreto busca promover el uso del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP); para garantizar la seguridad alimentaria y establecer su certificación. Este se aplica a las plantas de producción de alimentos en el país que implementen dicho sistema (Decreto 60, 2002).

Por lo tanto, el siguiente decreto tiene como finalidad establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas y empresas que desarrollan actividades vinculadas con alimentos y materias primas dentro de una industria alimentaria (Resolución 2674, 2013).

**Desarrollo del plan de mejora para los hallazgos encontrados en la auditoría del sistema de gestión ISO 22000:2018 de Ancestros Vega gourmet SAS**

**Tabla 1.**

Hallazgo 58 Auditoria Ancestros Vega gourmet SAS.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
1. Hallazgo 58 Se tienen en cuenta situaciones de emergencia, accidentes y retirada de producto.									
8.9.5 Retirada/recuperación. Según la norma ISO 22000 de 2018	Se realiza un seguimiento de las muestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	1. Diseñar un sistema de registro de situaciones relacionadas con retiros de productos. 2. Establecer un procedimiento documentado para el manejo de contramuestras y seguimiento de retiros.	1. Elaborar y aprobar un formato estándar para el registro de situaciones de emergencia y retiro de producto. 2. Capacitar al personal en el uso del formato. 3. Implementar un archivo centralizado físico o digital para los registros.	1. Registrar todas las situaciones relacionadas con retiros de productos del mercado para garantizar un control completo. 2. Asegurar que cada contramuestra asociada a un retiro tenga un seguimiento claro y verificable. 3. Capacitar a todo el personal responsable para que conozca y use correctamente el formato estándar de registro. 4. Contar con un archivo centralizado, ya sea físico o digital, donde se almacenen todos los registros de manera organizada y accesible.	Recursos humanos: personal de calidad y producción. Recursos tecnológicos : base de datos o software para gestionar registros.	-Porcentaje de situaciones documentadas sobre el total de eventos identificados. -Porcentaje de incidentes en los que se garantiza la trazabilidad de contramuestras. - Porcentaje de empleados capacitados sobre el total de personal involucrado. - Número de registros almacenados correctamente en el sistema centralizado	3 meses	Jefe de Calidad y Producción	-Formatos diligenciados y verificados sobre situaciones de emergencia  -Registro de asistencia y evaluación de capacitación  -Archivos con registros completos de situaciones de retiro, almacenados en el sistema físico o digital implementado.

Fuente: ISO, 22000 (2018).

**Tabla 2.**

Hallazgo 84 Auditoria Ancestros Vega gourmet SAS.

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 84 Dentro de los PPR se han considerado los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de desechos y las aguas residuales									
8.2 Program as de prerrequisitos (PPR) de la ISO 22000 de 2018.	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitación al personal en el manejo y uso de un Manual de gestión integral de residuos</li> <li>-Diseñar un formato para el proceso de manejo de residuos líquidos (diagrama de flujo)</li> <li>-Obligatorio llevar un Registro diario del manejo de residuos líquidos y el personal encargado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacitación y apoyo al personal en el manejo adecuado de documentos.</li> <li>-</li> <li>Eventualment e realizar auditorías internas a las áreas administrativa encargadas.</li> </ul>	Garantizar que el área de manejo de residuos líquidos registre todas las actividades como el personal encargado de las mismas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Información documentada esté disponible y sea idónea para su uso, dónde y cuándo se necesite</li> <li>-Contratos que definan la competencia, responsabilidad de las personas.</li> <li>-Toma de conciencia (contribución individual), comunicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-% de cumplimiento en el registro de las actividades</li> <li>-% de efectividad del manejo de los residuos líquidos.</li> </ul>	30 días hábiles	Líder de control interno para residuos y calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Listado de asistencia y evaluación de la capacitación.</li> <li>- Registro de auditorías para el análisis de documentos, revisión en planta, observación, confirmación mediante preguntas, evaluación para pruebas de conocimiento respecto al área encargada.</li> </ul>

Fuente: ISO, 22000 (2018).

**Tabla 3.**

Hallazgo 45 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 45 Se cuenta con disposiciones eficaces para comunicarse con los proveedores y contratistas, clientes y consumidores, auditorías legales y reglamentarias y otras organizaciones									
ISO 22000:2018 7.1.6 control de procesos, productos o servicios suministrados externamente. 8.5.1.2 características de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto del 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	Se debe llevar un registro de control de los parámetros plasmados en la ficha técnica mediante un software. El proveedor debería enviar los respectivos soportes de la ficha técnica de manera digitalizada. Se debe realizar un S.O.S al proveedor y rechazar la materia prima.	Se debe realizar auditorías internas en periodos cortos. Capacitar al personal sobre el uso del software. Se debe sensibilizar al personal sobre las acciones correctivas que se deban realizar cuando se presentan este tipo de situaciones.	Evitar que materias primas fuera de especificaciones ingresen al proceso	Fichas técnicas actualizadas de materias primas. Herramientas de análisis para verificar las especificaciones técnicas. Personal capacitado en evaluación de materias primas y auditoría a proveedores	- Porcentaje de materias primas verificadas contra sus especificaciones técnicas. - Número de auditorías realizadas a proveedores - Porcentaje de fichas técnicas actualizadas y documentadas correctamente.	3 semanas	Líder del equipo de gestión de calidad	-Registro de auditorías internas. -Registro de asistencia y evaluación de capacitación -Listado de comunicación sobre la sensibilización de las acciones correctivas.

Fuente: ISO, 22000 (2018).

**Tabla 4.***Hallazgo 114 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 114 Se ha determinado el nivel aceptable de peligro en el producto final, tomando en cuenta la legislación, los requisitos del cliente y el uso previsto									
ISO 22000:2018 8.5.2.2.3 identificación de peligros y determinación de niveles aceptables (La organización determinará el nivel aceptable en el producto final de cada peligro de inocuidad de los alimentos identificado, siempre que sea posible.)	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.	Se debe rechazar el producto y evaluar el peligro.  Se debe realizar una trazabilidad en los diagramas de flujos para identificar o llevar a cabo el análisis de los peligros.	Crear un cronograma de actividades teniendo en cuenta cada vez que se fabrique algún producto que contenga presencia de alérgenos para que durante la producción sean identificados con un sticker.  Concientizar al personal operativo.	Reducción de reclamos por parte del consumidor.	Personal capacitado en identificación y determinación de niveles aceptables.  Software para análisis de riesgos y validación de peligros.  Guías de implementación de la norma, registros históricos y documentación de peligros previos.	-Porcentaje de reclamos resueltos al mes.  - Porcentaje de peligros identificados  -Porcentaje de solución de los peligros identificados para reducir reclamos.	1 semana.	Líder del equipo control calidad.	Registro de verificación del cronograma de actividades.  Registro de comunicación para la concientización al personal operativo  Ayuda con información audiovisual para concientizar al personal operativo,

Fuente: ISO, 22000 (2018).

**Tabla 5.***Hallazgo 160 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 160: Trazabilidad del producto final en el sistema de calidad e inocuidad									
El hallazgo revela que no se logra rastrear el producto después del empaque, lo que incumple con los requisitos del Decreto 60 de 2002 (APPCC) y la Resolución 2674 de 2013 (BPM), además de representar un riesgo significativo para la seguridad alimentaria y la certificación ISO 22000. La falta de trazabilidad completa puede comprometer la gestión de incidentes como el retiro de productos, afectando la confianza del consumidor.	Falta de un sistema de trazabilidad post-empaque que permita rastrear productos finalizados, incumpliendo o normas locales y estándares ISO 22000.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Implementar un software de trazabilidad.</li> <li>Capacitar al personal en procedimientos de rastreo.</li> <li>Establecer un protocolo de auditorías periódicas.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseñar un flujo de trazabilidad.</li> <li>- Adquirir un sistema digital de rastreo.</li> <li>- Realizar pruebas piloto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trazabilidad completa de los productos terminados distribuidos en el país</li> <li>- Reducción de tiempo de rastreo a menos de 2 horas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Software especializado</li> <li>- Manuales y guías de trazabilidad</li> <li>- Tiempo y capacitación del personal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porcentaje de productos con trazabilidad completa.</li> <li>- Porcentaje de tiempo promedio de rastreo de un lote.</li> </ul>	A lo largo de seis meses en fases: análisis, implementación y validación	Departamento de Calidad e Inocuidad, con apoyo de IT y Logística.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reportes o registros de trazabilidad.</li> <li>Registros digitales de rastreo.</li> <li>Documentación de las pruebas piloto activando ruta de trazabilidad.</li> </ul>

Fuente: ISO, 22000 (2018).

**Tabla 6.***Hallazgo 6 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS*

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 6. La organización evalúa el SGIA									
Existen algunos registros de revisión del sistema, pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.									
La ausencia de un cronograma actualizado para la revisión del SGIA compromete la eficacia del sistema al no asegurar la identificación de riesgos o mejoras a tiempo. Esta falta de planificación podría provocar incumplimientos normativos, lo cual impacta directamente en la seguridad alimentaria. Por su naturaleza, este hallazgo tiene una alta prioridad para prevenir consecuencias graves en la gestión del sistema.	Los registros de revisión del Sistema de Gestión Integrado Ambiental (SGIA) están desactualizados y no existe un cronograma definido para revisiones periódicas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Diseñar un cronograma anual de revisión del SGIA.</li> <li>Actualizar y centralizar los registros en un sistema digital.</li> <li>Capacitar al personal responsable en revisiones sistemáticas.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar responsables para las revisiones.</li> <li>- Crear un cronograma anual basado en prioridades y riesgos.</li> <li>- Validar los registros existentes y actualizarlos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementar un cronograma aprobado en un mes.</li> <li>- Garantizar revisiones documentadas al menos trimestralmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Software de gestión documental.</li> <li>- Horas de trabajo del equipo encargado.</li> <li>- Capacitación específica en revisión de SGIA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- % de cumplimiento del cronograma.</li> <li>- Número de revisiones realizadas según el cronograma y registros actualizados.</li> </ul>	Implementación en un periodo de tres meses con revisión bimestral para ajustes.	Gerencia de Calidad y Medio Ambiente, con soporte de los departamentos operativos y administrativos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Listado responsables de la revisión identificados</li> <li>-Cronograma publicado y accesible.</li> <li>-Reportes de revisión actualizados, actas de reuniones del SGIA.</li> </ul>

Fuente: ISO, 22000 (2018).

Tabla 7.

Hallazgo 24 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 24	La inocuidad de los alimentos es apoyada por los objetivos del negocio								
6.2.1 La organización debe establecer objetivos para el SGIA para las funciones y niveles pertinentes.  ISO 22000 del 2018	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.	Redefinir los objetivos de gestión actuales para que se alineen con los principios del (SGIA), garantizando que contribuyan directamente a la seguridad de los productos, el cumplimiento normativo y la mejora continua.	-Evaluar y ajustar los objetivos actuales para que contemplen la inocuidad alimentaria.  -Establecer indicadores que midan su impacto en la inocuidad.  -Capacitar al personal sobre la importancia de estos objetivos en el SGIA.  -Implementar un sistema de seguimiento que permita evaluar su cumplimiento y efectividad periódicamente.	-Identificar desviaciones o brechas respecto al SGIA.  -Lograr que el 100% del personal relevante entienda los nuevos objetivos y cómo contribuir al SGIA.  -Realizar revisiones trimestrales para verificar el cumplimiento y la eficacia de los objetivos.	-Personal de calidad  -Guías ISO 22000  -Equipos de computo  -Sistemas de software	-Porcentaje de brechas evidenciadas en el SGIA  -Porcentaje de personal capacitado.  -Porcentaje de cumplimiento de la efectividad de los objetivos.	30 días Hábiles  Para informes trimestral.	Equipo de control de calidad incluyendo el coordinador, analista e inspector.	-Registro de los objetivos actualizados y aprobados.  - Diligenciamiento de los indicadores de impacto.  -Listado de asistencia y evaluación de capacitación.  -Matriz de seguimiento para evaluación de cumplimiento.

Fuente: ISO, 22000 (2018).

Tabla 8.

## Hallazgo 132 Auditoría Ancestros Vega gourmet SAS

Aspecto	Diagnóstico inicial	Alternativas de solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable Dependencia	Medio de Verificación
Hallazgo 132 Existen registros de monitoreo de los PPR operativos									
8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR.	Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de estos se encuentran desactualizados.	Implementar un plan de actualización, control y seguimiento de los registros de monitoreo de los Programas Prerrequisito (PPR) operativos, asegurando la trazabilidad, la disponibilidad en tiempo real y el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Actualizar y completar los registros atrasados en un plazo inmediato, priorizando aquellos críticos para la inocuidad.</li> <li>-Establecer un calendario de monitoreo con fechas y responsables claros para evitar futuros retrasos.</li> <li>-Implementar un sistema digital de registro para facilitar la actualización y almacenamiento de datos en tiempo real.</li> <li>- Entrenar al personal responsable en la correcta implementación y documentación de los PPR.</li> <li>-Designar a un responsable de revisión periódica para verificar que los registros estén completos y actualizados, con revisiones semanales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Actualizar el 100% de los registros de monitoreo de los PPR operativos en un plazo máximo de 2 semanas.</li> <li>-Establecer un sistema de registro digital o manual que asegure la actualización de los datos en tiempo real, en un período de 1 mes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Personal de calidad</li> <li>-Guías ISO 22000</li> <li>-Equipos de computo</li> <li>-Sistemas de software</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-% Cumplimiento de actualización de registros en un plazo máximo de 2 semanas.</li> <li>-% de efectividad del sistema de rastreo digital para actualización.</li> </ul>	30 días hábiles.	Equipo de control de calidad incluyendo el coordinador, analista e inspector.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Registro de actualización de los documentos desactualizados.</li> <li>-Cronograma de monitoreo de actualización.</li> <li>-Matriz digital de registros por actualizar en tiempo real.</li> <li>-Listado de asistencia y evaluación de entrenamiento</li> </ul>

Fuente: ISO, 22000 (2018).

## Conclusiones

La aplicación del ciclo PHVA son la mejora continua, facilitando la detección y corrección de desviaciones contribuyendo a optimizar los procesos y fortalecer la competitividad de la empresa.

La auditoría interna evidenció deficiencias críticas en áreas clave del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, como trazabilidad, gestión de alérgenos y registros, reflejando la necesidad de fortalecer procesos y alinearlos de acuerdo con los estándares de la norma ISO 22000:2018.

La falta de planificación y seguimiento adecuados en áreas como la revisión del SGIA y los controles operativos compromete la capacidad de la empresa para identificar riesgos y garantizar la inocuidad alimentaria, lo que afecta tanto su competitividad como la confianza de los consumidores.

La ejecución de un plan integral de mejora, que incluya la capacitación del personal, la digitalización de procesos y la actualización de sistemas, permitirá a la empresa corregir las no conformidades, fortalecer su sistema de gestión y posicionarse de manera competitiva en el mercado.

## **Recomendaciones**

### Recomendaciones Fortalecimiento de la Documentación del Sistema de Gestión:

Elaborar y actualizar los procedimientos, registros y formatos relacionados con los requisitos específicos de la norma ISO 22000:2018. Esto incluye procesos clave como análisis de peligros, puntos críticos de control (HACCP) y planes de emergencia.

Implementar un sistema centralizado de almacenamiento de documentos para facilitar su acceso y control.

### Desarrollo de un Plan Integral de Mejora:

Elaborar un plan de acción fundamentado en los hallazgos de la auditoría, priorizando las no conformidades más críticas.

Incluir cronogramas, responsables, recursos necesarios y plazos definidos para la corrección de cada no conformidad.

### Capacitación Continua del Personal:

Desarrollar programas de formación específicos para el personal involucrado en los procesos de calidad e inocuidad, con énfasis en:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Implementación y gestión del sistema HACCP. Requisitos y criterios de la norma ISO 22000:2018.

Realizar simulacros de auditorías internas para mejorar la comprensión y aplicación de los estándares.

### Optimización del Monitoreo y Control:

Implementar herramientas tecnológicas (software) para el seguimiento en tiempo real de los puntos críticos de control (PCC) y los procesos relacionados con la inocuidad alimentaria.

Fortalecer los mecanismos de monitoreo y auditorías internas para asegurar el cumplimiento constante de la norma.

Establecimiento de Indicadores de Desempeño:

Diseñar indicadores clave para medir el avance en la implementación de las acciones correctivas y la mejora continua del sistema de gestión; ejemplos:

Porcentaje de cumplimiento en auditorías internas.

Tiempo promedio de respuesta ante hallazgos.

Porcentaje de personal capacitado en temas clave.

Trazabilidad y Manejo de Emergencias:

Implementar un sistema de trazabilidad que permita rastrear eficazmente los productos desde la producción hasta su distribución, incluyendo el manejo de contramuestras.

Establecer protocolos específicos para la gestión de situaciones de emergencia y retiro de productos, asegurando una comunicación efectiva interna y externa.

Evaluación Periódica del Sistema de Gestión:

Programar auditorías internas de manera regular para identificar posibles debilidades y oportunidades de mejora antes de futuras auditorías externas.

Realizar reuniones trimestrales para evaluar el avance de las acciones correctivas y ajustar las estrategias según los resultados obtenidos.

#### Comunicación con los Clientes y Mercados:

Implementar estrategias de comunicación que refuercen la confianza de los clientes, destacando los avances en calidad e inocuidad.

Realizar encuestas de satisfacción periódicas para detectar áreas de mejoras en la percepción de los consumidores.

#### Gestión del Cambio Organizacional:

Involucrar a todas las áreas de la empresa en el proceso de mejora, fomentando una cultura de calidad y compromiso con la inocuidad alimentaria.

Nombrar líderes o comités responsables de supervisar la implementación de las acciones recomendadas.

## Referencias Bibliográficas

- Couto, L. L. (2010). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. (pp. 69-97; 3-65)  
Recuperado de:  
<http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/detail.action?docID=10390492>
- Decreto 60. (2002). por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/decretos-alimentos/decreto-no-60-18-ene-de-2002-pdf/detail.html>
- FAO. (2002). Sistemas De Calidad E Inocuidad de Los Alimentos. Obtenido de [http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits\\_es/others/docs/sistema.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/sistema.pdf)
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- INVIMA. (2002). Decreto 60 – 2002. [Portal web]. Recuperado de [https://www.invima.gov.co/images/stories/aliimentos/decreto\\_60\\_2002.pdf](https://www.invima.gov.co/images/stories/aliimentos/decreto_60_2002.pdf)
- INVIMA. (2013). Resolución 2674 – 2013. [Portal web]. Recuperado de <https://www.invima.gov.co/normatividad-sp-510373846/alimentos/resolucionesalimentos/resoluciones-2013/3165-resolucion-2674-del-22-de-julio-de-2013-.html>
- SOTools. (27 de febrero de 2019). Auditoria en Sistema de Gestión ISO 19011. Obtenido de <https://www.isotools.org/2019/02/27/auditorias-en-sg-iso-19011/>

# Apéndice A Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad



ANCESTROS VEGA GOURMET SAS		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD												Código:				
														Versión:				
														Fecha:				
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
<p>Verificar que el sistema de gestión de la calidad e inocuidad de Ancestros Vega Gourmet SAS deben cumplir con los requisitos de la norma ISO 22000:2018. A través de un análisis sistemático de los procesos críticos, se pretende identificar desviaciones y áreas de mejora, lo que permitirá no solo optimizar la producción de alimentos seguros y de alta calidad, sino también fortalecer la confianza del consumidor y la competitividad de la empresa en el sector.</p>						<p>Inspeccionar todos los procesos relacionados con la producción de alimentos de origen vegetal en Ancestros Vega Gourmet SAS, incluyendo las etapas de planificación, obtención, y operaciones según lo especificado en el capítulo 8 de la norma ISO 22000:2018. Esta auditoría se centrará en los aspectos que no fueron favorables según la verificación previa, garantizando un enfoque integral que contemple las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</p>												
CRITERIOS DE AUDITORÍA						DOCUMENTO RELACIONADO						RECURSOS NECESARIOS						
<p>Los criterios para la auditoría incluirán:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. NORMA ISO 22000:2018</li> <li>2. BPM</li> <li>3. Sistema HACCP</li> <li>4. Procedimientos internos de Ancestros Vega Gourmet SAS</li> <li>5. Requisitos regulatorios</li> <li>6. Resolución 2674 de 2013. Buenas prácticas de manufactura.</li> <li>7. Decreto 60 de 2002. sistema de análisis de peligros y puntos de control</li> </ol>						<p>Se deben contemplar los siguientes documentos para llevar a cabo una auditoría interna efectiva del sistema de gestión e inocuidad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manual de calidad y política de seguridad alimentaria</li> <li>2. Procedimientos documentados (BPM, HACCP, Producción, instrucciones de operaciones, etc.)</li> <li>3. Registros de capacitaciones</li> <li>4. Análisis de PC y plan HACCP</li> <li>5. Registros de inspecciones y monitoreo (Verificaciones PC y PCC)</li> <li>6. Registros de NO conformidades</li> <li>7. Auditorías internas previas.</li> <li>8. Documentación de proveedores y materias primas</li> <li>9. Registros de mantenimientos</li> </ol>						<p>Para llevar a cabo la auditoría de manera efectiva se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Equipo de Gestión de Calidad</li> <li>2. Auditores internos - Auditores externos - Asesores expertos en inocuidad</li> <li>3. Presupuesto para capacitaciones, contratación de asesores e incluso viajes.</li> <li>4. Dotación tecnológica en oficinas (Computadores y software específico)</li> <li>5. Equipos de laboratorio para realizar las verificaciones necesarias.</li> <li>6. Recursos documentales: Normas de calidad, estándares técnicos y guías de auditoría.</li> </ol>						
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 ítem 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
GESTIÓN																		
<b>Hallazgo 58</b> Se tienen en cuenta situaciones de emergencia, accidentes y retirada de producto. Hallazgo: Se realiza un seguimiento de las contra muestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado.	Según la norma ISO 22000 DE 2013 En el numeral 8.9.5 Retirada/recuperación. Establece que se debe poder garantizar la retirada de los productos terminados dentro de la empresa que los cuales se determinan como no inocuos, esta decisión es llevada a cabo por personas competentes para respectiva retirada.	Verificar si se realizó un adecuado análisis a las contra muestras de cada uno de los lotes de producción, por lo tanto, al solicitar documentación han evidenciado que no están llevando un control que deben realizar rigurosamente con el fin evitar situaciones que lleven a retirar el producto sin una razón clara; por ello el importante la gestión de los documentos para cada producto.	Auditor externo	Control de calidad	Análisis de documentos, revisión en planta, observación, confirmación mediante preguntas, evaluación para pruebas de conocimiento respecto al área encargada.													Líder control de Calidad
<b>Hallazgo 84</b> Dentro de los PPR se han considerado los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de desechos y las aguas residuales Hallazgos: Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	Evaluación de riesgos en incumplimiento del numeral 8.2 Programas de prerrequisitos (PPR) de la ISO 22000 de 2018 en la cual la organización debe considerar los servicios de control de plagas, desechos y aguas residuales y servicios de apoyo. la importancia del numeral 9.2 Auditoría interna deben cumplir con todos los requisitos propios de documentos	Verificar cual es la causa principal de no llevar la información documentada la cual debe especificar la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación de los PPR.	auditor externo.	Encargado del proceso en el manejo de residuos y documentación dentro de la empresa	Análisis de documentos, revisión en planta, observación, confirmación mediante preguntas, evaluación para pruebas de conocimiento respecto al área encargada.													Líder de control interno para residuos y calidad
<b>Hallazgo 45</b> Almacén de recepción de materias primas Se encuentra falencia en los procesos de identificación de las materias primas a emplearse en el proceso ya que no cuenta con todas las fichas técnicas ni la identificación clara durante el almacenamiento (BPM).	Incumplimiento de la norma ISO 22.000 DE 2018 8.5.1.2 La organización debe mantener información documentada sobre todas las materias primas. El incumplimiento en los procesos de identificación de materias primas conforme a lo establecido por la norma tiene un impacto negativo en varios aspectos como riesgo para la salud pública, dificultad para garantizar una buena trazabilidad, sanciones legales y multas, deterioro de la calidad del producto.	Verificar que todas las materias primas tengan su ficha técnica.	Líder de equipo de Calidad	Control de calidad/Almacén	Se solicita inspección visual documental de la ficha técnica.													Líder de equipo de Calidad
<b>Hallazgo 114</b> 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.	Incumplimiento de la resolución 5109 del 2005 capítulo II Rotulado o etiquetado de Alimentos 5.2.2 Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.	Verificar el proceso de control de alérgenos para resguardar la inocuidad de los productos alimenticios en el almacén de materias primas	Líder de equipo de inocuidad	Equipo HACCP/Calidad	Inspección y observaciones del rotulado por medio de un formato de control													Líder de equipo de inocuidad
<b>Hallazgo 160</b> Trazabilidad del producto final en el sistema de calidad e inocuidad	El hallazgo revela que no se logra rastrear el producto después del empaque, lo que incumple con los requisitos del Decreto 60 de 2002 (APPCC) y la Resolución 2674 de 2013 (BPM), además de representar un riesgo significativo para la seguridad alimentaria y la certificación ISO 22000. La falta de trazabilidad completa puede comprometer la gestión de incidentes como el retiro de productos, afectando la confianza del consumidor.	Verificar la implementación de un sistema de trazabilidad completo, conforme a las normativas colombianas (Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013) y la norma ISO 22000:2018, asegurando que se pueda rastrear el producto final desde el origen hasta el producto terminado.	Auditor interno	Auditores internos, expertos en BPM y APPCC, y personal técnico	Auditores internos y externos, presupuesto para capacitación, actualización del software de trazabilidad, y equipo de monitoreo en tiempo real para el control de la distribución.													Líder del área de producción y empaque o Responsable de Calidad.
<b>Hallazgo 6.</b> La organización evalúa el SGIA Existen algunos registros de revisión del sistema, pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.	La ausencia de un cronograma actualizado para la revisión del SGIA compromete la eficacia del sistema al no asegurar la identificación de riesgos o mejoras a tiempo. Esta falta de planificación podría provocar incumplimientos normativos, lo cual impacta directamente en la seguridad alimentaria. Por su naturaleza, este hallazgo tiene una alta prioridad para prevenir consecuencias graves en la gestión del sistema.	Verificar la existencia y actualización de registros de revisión del sistema, y confirmar la implementación de un cronograma que garantice la revisión periódica del SGIA.	Líder de equipo de Calidad	Auditores internos y personal técnico	Se revisarán documentos como los registros de revisión del SGIA y el nuevo cronograma de revisiones. Además, se entrevistará a los responsables del proceso para confirmar su correcta implementación.													Líder del equipo de calidad

<p><b>Hallazgo 24</b> 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</p>	<p>Aunque la empresa tiene objetivos de gestión, estos no están alineados explícitamente con los requisitos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) según la norma ISO 22000:2018, que en el numeral 6.2.1 establece que la organización debe definir objetivos para el SGIA aplicables a las funciones y niveles pertinentes. Esta falta de alineación puede tener un impacto significativo en la eficacia del sistema, ya que los objetivos actuales no garantizan una orientación clara hacia la inocuidad alimentaria. Esto incrementa el riesgo de no cumplir con los requerimientos de seguridad alimentaria, afectando potencialmente la salud pública y la imagen de la empresa</p>	<p>Evaluar la alineación de los objetivos de gestión de la empresa con los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018, específicamente en lo relacionado con el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA).</p>	<p>Auditor interno</p>	<p>Auditor interno especializado en inocuidad en alimentos y Auditor interno de calidad</p>	<p>Análisis documental</p>															<p>Control calidad e inocuidad alimentaria y control interno</p>
<p><b>Hallazgo 132</b> Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreo de los mismos se encuentran desactualizados</p>	<p>El hallazgo señala que los registros de monitoreo de los PPR se encuentran desactualizados, incumpliendo los requisitos de la norma ISO 22000:2018. Esta norma, en su numeral 8.2.4, exige que los PPR sean seleccionados, monitoreados y verificados adecuadamente, y en su numeral 8.6 establece que tanto los PPR como el plan de control de peligros deben mantenerse actualizados para asegurar su efectividad. La falta de actualización en los registros compromete la inocuidad alimentaria, ya que aumenta el riesgo de no detectar desviaciones a tiempo. Por ello, es prioritario gestionar este hallazgo para restaurar el control y garantizar la seguridad en los procesos.</p>	<p>Verificar la correcta implementación y mantenimiento de los Programas de Prerrequisitos Operativos (PPR), conforme a los requisitos de la norma ISO 22000:2018.</p>	<p>Auditor interno</p>	<p>Auditor interno especializado en inocuidad en alimentos y Auditor interno de calidad</p>	<p>Análisis documental</p>															<p>Control calidad e inocuidad alimentaria y control interno</p>

