

Plan de mejora al sistema de gestión ISO 22000:2018 para Ancestros Vega Gourmet S.A.S

Jaison David Foronda Duque

Yesith Miguel Davila Severiche

Jenny Yuleydi Florez Ruiz

Nancy Sthefany Jimenez Mariño

Luz Herlinda Vargas Martinez

Asesor

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Programa ingeniería de Alimentos

Opcion de grado

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 al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Dedicatoria

“A Dios, por ser mi guía y fortaleza en cada paso de este camino, llenándome de sabiduría y esperanza para alcanzar este logro. A mis padres y hermanos por su amor incondicional, sus sacrificios y por enseñarme que con esfuerzo y dedicación todo es posible, este triunfo es reflejo de sus enseñanzas y apoyo constante. A mis amigos, por su compañía, sus palabras de aliento y por estar siempre a mi lado, incluso en los momentos más difíciles y por último a mis tutores por siempre brindarme ese apoyo necesario en cada una de las fases de todo este trabajo”. Con gratitud y cariño, a todos ustedes dedico este trabajo.

Yesith Miguel Davila Severiche.

“Quiero dedicar este logro, en primer lugar, a Dios y a la Virgen María, quienes me dieron su bendición, las herramientas y el entendimiento necesarios para superar cada desafío que enfrenté a lo largo de este camino. A mi mamá, por ser el motor que me impulsó a retomar mis estudios, por cuidar de mis hijos con amor y dedicación, incluso cuando no era su responsabilidad, y por sus sabios consejos que me dieron la fuerza para alcanzar esta meta. A mis dos hijos, por su paciencia infinita y por acompañarme en tantas madrugadas mientras estudiaba. Y a mi esposo, mi polo a tierra, por su incondicional apoyo y por ser siempre mi refugio en cada paso de este proceso.”

Jenny Yuleydy Florez Ruiz.

“A mi familia, por su apoyo incondicional, a mis amigos, por ser mi motivación constante, y a mis profesores por compartir su conocimiento y guiarme en este camino.”

Jaison David Foronda Duque.

“Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por su infinita gracia, amor y guía a lo largo de todo este proceso. A mi familia, por su amor incondicional, por estar siempre a mi lado, A mis directores y tutores, por su dedicación y por sembrar en mí el conocimiento que me ha permitido evolucionar, sus enseñanza han sido fundamentales en cada paso de este recorrido. No puedo dejar de mencionar a mi ángel del cielo, mi abuela materna, quien desde ese maravilloso lugar sigue sin duda iluminando mi camino, a mi fieles compañeros, Niko, y totto han sido mi gran apoyo quienes con su mirada tranquila y su afecto incondicional, transformaron mis momentos de agotamiento en espacios de paz y serenidad. Su compañía ha sido un bálsamo que aligera las cargas de la vida, enseñándome una y otra vez la importancia de encontrar consuelo en lo simple y lo cercano.”

Nancy Sthefany Jiménez Mariño.

“Este trabajo es dedicado en primera instancia a Dios, con todo mi amor a mis padres, hermana, madrina y mi pareja, quienes han sido mi mayor apoyo a lo largo de la carrera; en cada momento difícil estuvieron allí para darme fuerzas y aliento para no rendirme. Agradezco a los tutores y directores quienes a través de su enseñanza y dedicación forjaron conocimiento, las destrezas y habilidades que hoy me caracterizan. Mil Gracias a cada uno de los compañeros con los que compartimos aprendizajes y conocimientos durante esta trayectoria”. Gracias a todos por hacer parte de este sueño hecho realidad; Bendiciones para todos!

Luz Herlinda Vargas Martinez.

Agradecimientos

Principalmente, agradecemos a Dios por habernos brindado la oportunidad de alcanzar este importante logro en nuestras vidas, a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, a cada uno de los Tutores por su dedicación y compromiso, quienes siempre estuvieron dispuestos a ofrecer el apoyo necesario para culminar este importante proceso de formación, permitiéndonos adquirir grandes conocimientos, y habilidades, fortalecer día día la autodisciplina, la responsabilidad y la perseverancia. ¡ Gracias a todos por ser parte de este proceso!

Resumen

El presente trabajo surge de la necesidad de proponer un plan de mejoramiento eficiente en Ancestros Vega gourmet SAS, que proponga la correcta ejecución de la ISO 22000:2018 siendo una norma internacional para la gestión de la inocuidad alimentaria. Estableciendo los requisitos para que las organizaciones en cualquier nivel de la cadena alimentaria puedan asegurar la producción de alimentos seguros, prevenir la contaminación y responder a riesgos específicos que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos, se hace la presentación de las ideas planteadas por los estudiantes de ingeniería de alimentos bajo la experiencia de los documentos hechos en actividades anteriores con el fin de plasmar el conocimiento demostrando a adquisición de este en auditorias las cuales serán clave para demostrar competitividad. Uno de los métodos planteados para la ejecución de este proyecto o análisis está basado en aprendizaje por medio de propuesta de problemas, con el fin, que el estudiante ejecute y ponga en marcha el pensamiento crítico analítico dando así soluciones coherentes y palpables. Los resultados presentados permitieron llevar un registro del proceso realizado con el cual los estudiantes enriquecieron conocimiento sobre las normas aplicables, los procesos de corrección, las contingencias y la agilidad para propuestas a problemas de casos reales con un enfoque que permita tener información clara sobre la normatividad vigente y que se regule la inocuidad en este documento.

Palabras clave: Auditoria, proyecto, investigación, calidad, normas

Abstract

This work arises from the need to propose an efficient improvement plant in Ancestros Vega gourmet SAS, which proposes the correct execution of ISO 22000:2018, being an international standard for food safety management. Establishing the requirements so that organizations at any level of the food chain can ensure the production of safe food, prevent contamination and respond to specific risks that may compromise food safety, the ideas raised by the students are presented. of food engineering under the experience of documents made in previous activities in order to capture knowledge by demonstrating its acquisition in audits which will be key to demonstrating competitiveness. One of the methods proposed for the execution of this project or analysis is based on learning by proposing problems, with the aim that the student executes and implements critical analytical thinking, thus giving coherent and palpable solutions. The results presented made it possible to keep a record of the process carried out with which the students enriched knowledge about the applicable standards, correction processes, contingencies and agility for proposals for real case problems with an approach that allows clear information about the regulations. in force and that safety is regulated in this document.

Keywords: Auditoriums, project, research, quality, standards.

Tabla de contenido

Introducción	11
Descripción del Problema	12
Planteamiento del problema	13
Justificación.....	15
Objetivos	17
Objetivo General	17
Objetivos Específicos	17
Marco de Referencia	18
Antecedentes	18
Marco contextual.....	20
Marco teórico	21
Descripción planes de mejora hallazgos encontrados	23
Desarrollo del plan de mejora	24
Conclusiones	32
Recomendaciones.....	33
Referencias Bibliográficas	34
Apéndices	35

Lista de Tablas

Tabla 1 Plan de mejora Hallazgo 6	24
Tabla 2 Plan de mejora Hallazgo 24	25
Tabla 3 Plan de mejora Hallazgo 84	26
Tabla 4 Plan de mejora Hallazgo 58	27
Tabla 5 Plan de mejora Hallazgo 160	28
Tabla 6 Plan de mejora Hallazgo 114	29
Tabla 7 Plan de mejora Hallazgo 132	30
Tabla 8 Plan de mejora Hallazgo 45	31

Lista de Apéndices

Apéndice A Programa de Auditoria interna al sistema de gestión ISO 22000:2018 para Ancestros Vega Gourmet SAS.....	35
--	----

Introducción

El desarrollo del presente trabajo surge de un contexto imaginario acerca de una empresa dedicada a la producción de alimentos procesados de origen vegetal Ancestros Vega Gourmet SAS, la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) basado en la norma ISO 22000:2018 se ha convertido en una herramienta importante para garantizar que los productos alimenticios sean seguros para el consumo en todas las etapas de la cadena de suministro, es esencial contar con un sistema de auditoría eficaz que asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma. Por ello con base en la ISO 22000:2018 se elabora una propuesta para un plan de mejora el cual tiene como propósito verificar la efectividad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de la empresa, asegurando que se estén cumpliendo los estándares de seguridad alimentaria y se estén gestionando adecuadamente los riesgos. A través de este se podrán detectar posibles no conformidades, evaluar la eficiencia de los procesos de mejora continua en la organización.

En este documento, se detallará el enfoque y los pasos necesarios para plantear un plan de mejora bajo los lineamientos de la norma ISO 22000:2018, describiendo los procedimientos, objetivos, criterios, alcance la frecuencia, los recursos necesarios y los métodos de seguimiento de hallazgos. Además, se identificará cómo este plan contribuye al cumplimiento de la norma y a la mejora continua de la calidad e inocuidad de los productos de Ancestros Vega Gourmet SAS.

Descripción del Problema

Ancestros Vega Gourmet SAS, una empresa comprometida con la calidad y la inocuidad alimentaria, ha avanzado significativamente en la implementación de programas prerequisite, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP. Sin embargo, durante una auditoría interna al Sistema de Gestión ISO 22000:2018, se identificaron hallazgos que indican áreas de mejora en el cumplimiento de los requisitos normativos y operativos. Estos hallazgos abarcan aspectos como el monitoreo de procesos críticos, la gestión documental, el control de proveedores y la capacitación del personal. La existencia de estos aspectos no conformes podría afectar la eficacia del sistema, comprometer la competitividad de la empresa y poner en riesgo su reputación como productor confiable de alimentos procesados de origen vegetal.

Planteamiento del problema

La empresa “Ancestros Vega Gourmet S A S” dedicada a su producción de alimentos de origen vegetal, es fundamental garantizar cada uno de los productos procesados en cada una de sus etapas de suministro para cumplir con altos valores nutricionales, de calidad e inocuidad y a nivel ambiental, efectuando las necesidades de productos de gran calidad para brindarlos a las sociedades de diferentes edades y que sean consumidos sin riesgo alguno, teniendo en cuenta el cumplimiento con las buenas prácticas de manufactura, los programas prerrequisitos y HACCP, pero se evidencia ciertos incumplimientos con la norma ISO 22000, Es por ello que surge la necesidad de implementar un plan de auditoría robusto y efectivo para su sistema de gestión de inocuidad alimentaria SGIA según la normatividad ISO 22000:2018 para mejorar las insuficiencias de este plan de gestión como lo son el control documental, las incoformidades con los proveedores, la falta de capacitaciones al personal interno y externo, representando una gran falencia en el sistema de gestión comprometiendo la seguridad alimentaria de los productos y la idoneidad de las competencias del personal. Cabe resaltar que dentro de las insuficiencias está la presencia de alérgenos donde este procedimiento se contempla para todos los procesos procesados involucrados desde la etapa de almacenamiento hasta la distribución de los productos.

Es así que se debe implementar un plan de mejora en la empresa Ancestros Vega Gourmet S A S bajo los lineamientos de las deficiencias que se presentan actualmente estableciendo un proceso continuo de mejora y así mismo asegurando la eficiencia de los procesos y la calidad de sus productos. Por ende en la valoración del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) se enmarca las áreas a mejorar, con el único objeto de dar pleno cumplimiento al marco de calidad e inocuidad vigente.

¿Cómo puede la empresa “Ancestros Vega Gourmet S.A.S.” diseñar e implementar un plan de mejora basado en la norma ISO 22000:2018 que permita corregir las deficiencias actuales en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), tales como el control documental, la gestión de proveedores, las capacitaciones al personal y el manejo de alérgenos, garantizando el cumplimiento normativo, la seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y la calidad de sus productos?

Justificación

La auditoría interna, conforme a la norma ISO 22000:2018, constituye un proceso estructurado, y documentado cuyo objetivo principal es reducir los riesgos asociados a la calidad e inocuidad alimentaria, garantizando la salud del consumidor final. Además, contribuye al fortalecimiento de los procesos de mejora continua dentro del sistema de gestión de la calidad, lo que genera una mayor confianza en la seguridad y eficacia de los procesos dentro de la cadena de suministro alimentaria. Para la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS, la implementación y el desarrollo de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alineada con la norma ISO 22000:2018, es esencial para garantizar que sus productos y procesos cumplan con los más altos estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.

El ciclo PHVA es un componente esencial dentro del sistema de gestión de calidad e inocuidad de Ancestros Vega Gourmet SAS. Este ciclo proporciona una estructura sistemática para garantizar que los procesos de la empresa estén siempre en mejora continua. El trabajo realizado hasta ahora en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema HACCP refleja la disposición de la empresa para cumplir con los estándares de seguridad y calidad.

Durante la última auditoría al sistema de gestión ISO 22000:2018 se identificaron una serie de 8 hallazgos que requieren ser solucionados, estos hallazgos no solo son una oportunidad para fortalecer el sistema de gestión, sino también para optimizar los procesos operativos, mejorar la eficiencia de la producción, y garantizar que los productos cumplan con los estándares estrictos de inocuidad alimentaria.

Por lo tanto, se justifica el diseño de un plan de mejora que aborde cada uno de los hallazgos encontrados en dicha auditoría, y se establezcan acciones correctivas y preventivas que permitan mitigar las deficiencias identificadas, lograr optimizar los controles de calidad e

inocuidad, y seguir avanzando con el objetivo de que la compañía se convierta en líder en el sector de alimentos saludables de origen vegetal.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de mejora basado en los hallazgos encontrados durante la auditoría interna al Sistema de Gestión ISO 22000:2018, que permita fortalecer los procesos de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en Ancestros Vega Gourmet SAS, garantizando el cumplimiento normativo, la eficiencia operativa y la confianza del cliente en los productos de la empresa.

Objetivos Específicos

Realizar un diagnóstico detallado de los hallazgos identificados durante la auditoría al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en Productos Alimenticios “Ancestros Vega Gourmet SAS”, con el fin de diseñar e implementar alternativas de solución eficaces que fortalezcan la conformidad y el desempeño del sistema de gestión de la Inocuidad Alimentaria.

Diseñar estrategias correctivas y preventivas basadas en el análisis del diagnóstico, asegurando la sostenibilidad y eficacia de las soluciones propuestas para cada hallazgo identificado.

Monitorear y evaluar la efectividad de las acciones implementadas mediante indicadores de desempeño, garantizando la mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y su alineación con los requisitos de la norma ISO 22000:2018.

Establecer alternativas que permitan dar solución a cada uno de los hallazgos encontrados con falencias en el sistema de gestión de inocuidad alimentaria en la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS

Marco de Referencia

Antecedentes

Ancestros Vega gourmet SAS se dedica a la producción de alimentos procesados de origen vegetal. Su principal valor es su amplia oferta de productos que se distribuyen en canales institucionales, tiendas de barrio y restaurantes de especializados de la ciudad; surtido que ha evolucionado adaptándose a los gustos y necesidades de los distintos mercados donde opera. Además de mezclas de semillas y cereales tipo granola se han introducido nuevas categorías de producto como parte de su estrategia de diversificación: Una de ellas es la bebida vegana (avena, soya, quinoa), sabor natural y endulzado con Stevia.

Ancestros Vega gourmet SAS mantiene el respeto por la tradición del buen comer, pero está comprometida con los retos de la nueva alimentación, siendo su objetivo desarrollar productos que cumplan los requisitos de sabor y calidad que demanda el cliente actual. Lo que lleva a la empresa a aunar esfuerzos para establecer un sistema de gestión de calidad e inocuidad que garantice y propenda por la calidad de sus productos, ser competitivo en el mercado y mantener la confianza y reputación para el consumidor.

Es así como Ancestros Vega gourmet SAS ha tratado de cumplir con la normatividad vigente de manera que le permita comercializar sus productos sin inconvenientes y, además, mantenerse en el mercado con un calificativo de seguridad y confianza para sus clientes. Por tanto, en cuanto a sanidad e inocuidad, ha avanzado en la implementación de programas prerrequisito, Buenas Prácticas de Manufactura y en el tema relacionado con el sistema HACCP. Además, ha venido implementando mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna que le permitan trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar.

Dentro de ese contexto se tiene que Ancestros Vega gourmet SAS sigue escalando en su sistema de gestión de inocuidad y en esta oportunidad se encuentra desarrollando un plan de mejora para los hallazgos encontrados durante la auditoría realizada al sistemas de gestión ISO 22000:2018.

Marco contextual

En la actualidad, la industria alimentaria se enfrenta a un entorno altamente competitivo y en constante cambio, donde los consumidores exigen productos más saludables, sostenibles y transparentes, la creciente preocupación por la salud y el bienestar ha impulsado una preferencia por alimentos de origen vegetal, lo que ha llevado a un aumento significativo en la oferta de productos veganos y orgánicos en el mercado global.

Ancestros vega gourmet SAS se encuentra dentro de este contexto, operando en un mercado dinámico que prioriza la calidad e inocuidad alimentaria como parte de su compromiso con la seguridad alimentaria, la empresa ha adoptado la norma ISO 2200:2018 para garantizar que sus procesos cumplan con los más altos estándares en términos de inocuidad.

La sostenibilidad también juega un papel crucial en el enfoque de la empresa, en un contexto donde los consumidores valoran la responsabilidad ambiental, Ancestros vega gourmet SAS ha adoptado por soluciones como los envases Tetra Park, que no solo contribuye a la preservación del producto, sino que también reduce el impacto ambiental asociado con el empaquetado.

En este marco, el presente trabajo busca desarrollar un plan de mejora para optimizar el sistema de gestión de inocuidad alimentaria de la empresa, enfrentando los desafíos y aprovechando las oportunidades de un entorno que exige adaptabilidad y cumplimiento de normativas rigurosas.

Marco teórico

La gestión de la inocuidad alimentaria se ha convertido en un componente esencial para las empresas dedicadas a la producción de alimentos, debido a la necesidad de garantizar productos seguros y conformes con las normativas internacionales, la norma ISO 2200:2018 establece un enfoque basado en la gestión del riesgo orientando a todas las etapas de la cadena de suministros alimentarios, asegurando que los alimentos sean seguros para el consumo.

El ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar) es un pilar fundamental de esta norma, proporcionando una estructura para la mejora continua de los procesos. En este contexto, las auditorías internas juegan un papel crucial al permitir identificar no conformidades, evaluar el desempeño del sistema y proponer acciones correctivas y preventivas.

Ancestros vega gourmet SAS se destaca por su compromiso con la calidad e inocuidad de sus productos, incorporando prácticas con el sistema HACCP y buenas prácticas de manufacturas estas herramientas permiten identificar, evaluar y controlar los riesgos asociados con los procesos productivos garantizando la seguridad de los alimentos desde la recepción de materias primas hasta la distribución.

La implementación de un plan de mejora basado en auditorías internas responde no solo a las exigencias normativas si no también a la necesidad de fortalecer la competitividad de la empresa en un mercado donde los consumidores exigen transparencia y calidad, la capacidad de demostrar conformidad con los estándares internacionales se convierten en una ventaja estratégica.

La implementación de un plan de mejora basado en auditorías internas responde no solo a las exigencias normativas si no también a la necesidad de fortalecer la competitividad de la empresa en un mercado donde los consumidores exigen transparencia y calidad, la capacidad de

demostrar conformidad con los estándares internacionales se convierten en una ventaja estratégica.

Según ICONTEC (2018), la norma ISO 22000:2018 establece que los requisitos para implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria efectivo, esta norma destaca la importancia de un enfoque preventivo y basado en el riesgo, lo que permite identificar y controlar los peligros desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final uno de los elementos centrales de la norma es el uso del ciclo PVHA el cual establece una estructura para la mejora continua de los procesos, garantizando que los sistemas de gestión se mantengan relevantes y efectivos ante cambios en el entorno o los riesgos emergentes.

Según ICONTEC (2018), la ISO 19011:2018 ofrece directrices para la auditoria de sistema de gestión, proporciona un enfoque estructurado para planificar, ejecutar y seguir las auditorías internas y externas, esta forma se aplica a todas las organizaciones que desean mejorar sus prácticas de auditoria asegurando que la auditorias se realicen de manera eficiente y efectiva.

En el contexto de Ancestros vega gourmet SAS la implementación de la ISO 19011:2018 es crucial para llevar a cabo una auditoría interna con un enfoque sistemático y profesional la norma define principios clave para las auditorias tales como la objetividad la imparcialidad y la competencia del auditor y establece como se debe gestionar los equipos de auditorías y como reportar los resultados.

La integración de la ISO 19011:2018 con la ISO 22000:2018 garantiza que las auditorías realizadas no solo sean efectivas en términos de cumplimiento normativo sino que también ayudaran a identificar oportunidades de mejora continuas en el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Descripción planes de mejora hallazgos encontrados

A continuación se describen los planes de mejora donde se plantea una metodología integral que incluye el análisis de los (8) ocho hallazgos proporcionados a través de una auditoría y evaluación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria a la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS. Estos hallazgos han puesto de manifiesto la necesidad de diseñar una serie de medidas correctivas y acciones de monitoreo que aseguren la efectividad de las soluciones adoptadas; para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el programa de auditoría del sistema de gestión según la norma ISO 22000:2018, con el objetivo de lograr las mejoras necesarias en los procesos y productos.

Desarrollo del plan de mejora

programa de auditoría del SGIA ISO 22000:2018 Ancestros Vega Gourmet SAS.

Tabla 1

Plan de Mejora Hallazgo 6

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable de dependencia	Medio de verificación
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									
ISO 22000:2018 7.5 - Información documentada	Existen algunos registros de revisión del sistema pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema	<ul style="list-style-type: none"> - Diseñar e implementar un cronograma de revisiones periódicas del sistema de gestión. - Actualizar los registros de revisión existentes. - Implementar un proceso de auditoría interna que evalúe periódicamente el estado de los registros de revisión. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración del Cronograma de Revisión del Sistema. - Identificar los registros desactualizados. - Actualizar la documentación de las revisiones previas y establecer protocolos para futuras revisiones. - Capacitación al Personal - Monitoreo y Seguimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tener todos los registros de revisión actualizados en un plazo de 30 días. - Mantenerse actualizados para mostrar que las revisiones del sistema se realizan conforme a lo establecido en el sistema de gestión. - Capacitar al 100% del personal involucrado en revisiones en un plazo de 30 días. 	<ul style="list-style-type: none"> Personal del área de calidad, documentos y registros anteriores. Supervisores de áreas relacionadas. Presupuesto para capacitación y generación de nuevos registros. Documentación de soporte (norma ISO 22000:2018, manual del sistema). 	Número de registros actualizados.	Actualización de registros de revisión. 30 días	Jefe de gestión documental.	Procedimientos y documentación actualizada que refleje el estado del SGIA. Cronograma de verificaciones regulares del SGIA. Registros de capacitación y evaluación al personal a cargo del SGIA indicadores de medición del desempeño del SGIA.

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 6 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente* elaboración propia.

Tabla 2*Plan de Mejora Hallazgo 24*

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable dependencia	Medio de verificación
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									
ISO 22000:2018 6.2 - Objetivos del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria y planificación para lograrlos	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	- Revisión y rediseño de los objetivos actuales. -Establecer un proceso documentado para la definición, revisión y actualización de los objetivos de gestión relacionados con la inocuidad. - Capacitación en definición de objetivos enfocados en SGIA. Incorporación de indicadores específicos de inocuidad alimentaria.	-Crear un procedimiento documentado para la formulación y revisión periódica de los objetivos relacionados con la inocuidad. - Realizar un taller de análisis de requisitos de ISO 22000:2018. - Redefinir los objetivos en línea con los principios de inocuidad. - Diseñar nuevos indicadores alineados al SGIA.	Tener objetivos claros, medibles y enfocados en la mejora continua del SGIA.	Recursos humanos (equipo de gestión), consultores externos, material de capacitación	Porcentaje de objetivos definidos y aprobados con orientación SGIA (meta: 100%).	A partir del próximo trimestre y durante 30 días.	Coordinador del SGIA Departamento de Calidad	Objetivos documentados y actualizados Control de asistencia y evaluación del personal responsable Validación de los indicadores diseñados y su alineación con los objetivos del SGIA

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 24 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente.* Elaboración propia.

Tabla 3

Plan de mejora Hallazgo 84

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable dependencia	Medio de verificación
Hallazgo: Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.									
ISO 22000:2018 Numeral 7.5 Información documentada	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	Elaboración del Procedimiento Documentado Capacitación del Personal. Creación de un Sistema de Registros. Implementación y Seguimiento	Diseñar y formalizar un procedimiento documentado para el manejo de residuos líquidos. Capacitar al personal involucrado en el manejo de residuos líquidos sobre los procedimientos establecidos. Implementar un sistema de registros para monitorear la correcta gestión de los residuos líquidos.	Formalizar y aprobar el procedimiento documentado para el manejo de residuos líquidos en un plazo de 30 días. Capacitar a todo el personal involucrado en el manejo de residuos líquidos en un plazo de 60 días.	Recurso Humano: Equipo de calidad. Jefe de gestión ambiental. Supervisores de áreas relacionadas. Recurso Financiero: Presupuesto para capacitación y creación de registros.	Porcentaje de cumplimiento del procedimiento documentado: (% de actividades del proceso documentadas). Porcentaje de personal capacitado: (# de empleados capacitados / total de empleados involucrados)	60 días	Jefe de gestion documental / Jefe gestión Ambiental	Procedimiento formal aprobado para el manejo de residuos. Formatos diligenciados correctamente Lista de asistencia a las capacitaciones realizadas. Registros de auditorías internas al procedimiento

Nota . Plan de mejora para el hallazgo 84 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. Fuente. Elaboracion Propia.

Tabla 4

Plan de Mejora Hallazgo 58

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 58: Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado									
ISO 22000:2018 Numeral 8.8.1 Verificacion	Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado	Diseñar formatos del control de contramuestras. Ejecutar el procedimiento de RECALL de los productos. Diseñar un protocolo de registro detallado de las situaciones presentadas para ejecutar el RECALL.	Diligenciamiento de formatos del registro de retiros. Diligenciamiento de fomatos del control de contramuestras. Procedimiento del Recall ejecutados. Capacitacion del personal de calidad, producción y ventas. Control de seguimiento mediante el diligenciamiento de formatos o de un sistema interno.	Control y seguimiento en la trazabilidad del producto ejecutando un diligenciamiento adecuado, llevando a cabalidad un seguimiento de las contramuestras. Establecer un control sistematico de las contramuestras dentro de un lapso de tiempo de siete(7)días.	Recurso humano: componente de calidad y producción Recurso tecnológico: Software de gestión documental Recursos para capacitación: Materiales de registro.	Porcentaje de eventos de retiro registrados. Cumplimiento de la gestión documental.	5 semanas.	Departamento de Calida y producción.	Procedimiento del Recall. Registros de Recall para verificar su precisión y trazabilidad. Informe de simulacros de recall. Registros de capacitación y evaluación al personal

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 58 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente.* Elaboracion propia.

Tabla 5

Plan de Mejora Hallazgo 160

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable dependencia	Medio de verificación
Hallazgo 160 : 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									
ISO 22000:2018 Numeral 8.3 trazabilidad del producto 7.5 información documentada	Realizando el ejercicio de trazabilidad se encuentra que es factible conocer la procedencia de las materias primas, los parámetros del proceso, pero no se logra rastrear el producto final una vez sale de la etapa empaque y rotulado.	Implementar procedimientos adicionales de trazabilidad post-empaque. Reforzar el uso y revisión de códigos de lote y registros de distribución. Capacitar el personal en procesos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena productiva.	Revisar y actualizar los procedimientos de trazabilidad para incluir actividades post-empaque y distribución. Identificar y marcar adecuadamente los productos durante el empaque, asignado códigos únicos de rastreo. Implementar un sistema para registrar el flujo de productos en la etapa de distribución. Capacitar al personal en los nuevos procedimientos.	Tener un sistema de trazabilidad efectivo y funcional que permite rastrear el 100% de los productos finales de su empaque hasta la distribución.	Recursos tecnológicos para el sistema de codificación. Personal técnico para capacitación. Manuales y procedimientos actualizados. Tiempo asignado para capacitaciones y auditorias.	Porcentaje de productos finales completa y verificables desde su empaque hasta la distribución.	Se realizara en un plazo de un mes iniciando con la actualización de registros, seguido por las capacitaciones y auditorias internas.	Gerente de calidad	Procedimiento de trazabilidad. Auditoría interna a los documentos de trazabilidad. Simulacro de distribución para verificar el sistema de trazabilidad. Entrevistas específicas al personal

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 160 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente.*Elaboracion propia.

Tabla 6

Plan de Mejora Hallazgo 114

Aspecto	Diagnostico Inicial	Alternativas de Solución	Actividades	Metas	Recursos	Indicador	Ejecución	Responsable dependencia	Medio de verificación
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									
ISO 22000:2018 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	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.	Establecer un manual interno que detalle las buenas prácticas para el etiquetado de productos, con un enfoque particular en la declaración de alérgenos y otros requisitos regulatorios. Revisión y actualización de las etiquetas conforme a la legislación vigente.	Desarrollar un plan de monitoreo continuo para garantizar que todas las etiquetas se mantengan conformes a la normatividad vigente. Verificar registros y documentos relacionados con el control de calidad de las etiquetas. Capacitación y sensibilización al personal.	Asegurar que el 100% de los productos cumplan con la legislación de declaración de alérgenos en las etiquetas. Lograr un resultado de auditoría interna con cero hallazgos o no conformidades respecto a la gestión de alérgenos, la trazabilidad y el etiquetado de productos.	Recursos humanos: Equipo de Calidad y Seguridad Alimentaria, equipo de Producción, Auditores Internos. Recursos tecnológicos: Software Gráfico para Etiquetas Recurso financiero: Capacitación de personal	Porcentaje de cumplimiento productos etiquetados correctamente según la normativa vigente.	60 días.	Jefe de produccion.	Registros de trazabilidad actualizados de etiquetas por lote conforme a la legislación vigente. Procedimientos de control de calidad que describen la verificación de etiquetas y su cumplimiento legal. Listas de asistencia, registros y evaluaciones que demuestren la comprensión de las normativas de etiquetado por el personal.

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 114 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. Fuente. Elaboracion propia.

Tabla 7*Plan de Mejora Hallazgo 132*

Aspecto	Diagnostico 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 de los monitoreos de los mismos se encuentran desactualizados									
ISO 22000:2018 Numeral 7.5 informacion documentada -8.5.4.3 sistema de seguimiento en los PPC y para los PPRO	Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de los mismos se encuentran desactualizados	Revisión y actualización periódica de los registros de monitoreo. Revisar los procedimientos internos relacionados con los PPR operativos y ajustar la frecuencia de monitoreo si es necesario para garantizar que los registros se mantengan actualizados.	Establecer un plan de monitoreo periódico de los PPR y su documentación. Realizar sesiones de capacitación adicionales para todo el personal involucrado en el monitoreo de los PPR, enfatizando la importancia de mantener registros precisos y actualizados.	Actualizar el 100% de los registros de monitoreo en los próximos 30 días.	Personal capacitado en gestión documental y monitoreo de PPR. Herramientas informáticas (software de gestión documental, si aplica). Procedimientos documentados de monitoreo.	El porcentaje de PPR que tienen documentacion completa y soportada.	Asegurar que todos los registros de monitoreo estén actualizados y reflejen la situación actual de los PPR.	Supervisor de produccion	Procedimientos documentados relacionados con los PPRO, con especificaciones sobre las frecuencias de monitoreo, responsables, parámetros, etc. Revisión de los registros de monitoreo completos, legibles. Registros de capacitación y evaluación al personal

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 132 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente.* Elaboracion propia.

Tabla 8*Plan de Mejora Hallazgo 45*

Aspecto	Diagnostico 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									
ISO 22000:2018 Numeral 7.1.5 informacion documentada y 8.5.1 control de proveedores de materias primas	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.	Implementacion de documntacion para la verificación de las especificaciones técnicas de cada materia prima e insumo. Ejecutar un protocolo de validación de materias primas. Implementacion del pla de proveedores.	Diligenciar formatos de registros de la verificación de las materias primas. Socialización sobre las inconsistencias con el equipo de compras y de calidad. Diligenciamiento de trazabilidad y de recepcion de materia primadefinidas las características aplicables del producto y la vida útil.	Mejorar el control de las fichas técnicas que entregan los proveedores contemplando como soportes para el uso de las materias primas en un lapso de treinta (30) días. Capacitacion al componente de calidad, compras y proveedores en un lapso de quince (15) dias.	Recursos humanos: equipo de calidad, compras y proveedores. Recursos tecnológicos : Software de gestión documental. Recursos financieros para capacitación y desarrollo de sistema.	Porcentaje de cumplimiento de los proveedores con la documentación requerida para la recepción de las materias primas.	6 semanas.	Jefe de compras.	Procedimiento de recepción y aprobación Materias Primas Registro recepción MP Fichas técnicas Actualizadas Registros de capacitación y evaluación al personal de compras

Nota. Plan de mejora para el hallazgo 45 encontrado en una auditoría de la ISO 22000:2018. *Fuente.* Elaboracion propia .

Conclusiones

Para finalizar es importante tener en cuenta que el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control juega un papel fundamental en la gestión de los controles de calidad cuando los riesgos son (biológicos, químicos y físicos) en la línea de producción de los alimentos. Este mismo hace énfasis en la importancia de aplicarlo a la inocuidad de los alimentos ya que con base a ello se puede adquirir productos sanos de confianza para el consumidor. Basados en el Codex Alimentarius se implementa el plan HACCP por que debe ser aplicado por diversos actores tanto mayoristas como minoristas respetando las legislaciones internacionales de la inocuidad alimentaria.

Podemos concluir realizar un plan de mejoramiento y sus respectivos cronogramas que respondan a cada uno de los hallazgos, con criterios sustentados en normativas vigentes que contribuirán a la mejora continua de todo el SGI de Productos Alimenticios “Ancestros Vega Gourmet SAS”.

Con el desarrollo del plan de mejoramiento para cada hallazgo, se logró contextualizar muy bien sobre la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de salud y protección y la ISO 2200:2018 sobre todos los requisitos a cumplir para cualquier entidad que fabrique, envase o importe alimentos y que lleve a entregar al consumidor un producto inocuo.

Recomendaciones

Se recomienda integrar las propuestas del plan de mejora en el sistema de gestión de inocuidad de la empresa, vinculándolas con objetivos estratégicos a largo plazo. Esto incluye actualizar los procedimientos documentados, establecer responsabilidades claras para cada actividad y definir indicadores de desempeño que permitan evaluar el impacto y sostenibilidad de las acciones implementadas.

El diseño del plan de mejora para la empresa Ancestros Vega Gourmet SAS es fundamental, ya que responde a los hallazgos identificados durante la auditoría del sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Este plan tiene como objetivo optimizar la producción de bebida vegana (avena, soya, quinoa), sabor natural y endulzado con Stevia. La propuesta se basa en la normativa vigente y en los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018, con el fin de fortalecer el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria y garantizar la seguridad del producto.

Realizar un análisis exhaustivo para identificar las causas subyacentes de los hallazgos, encontrados asignando responsabilidades claras para la implementación de los planes de mejora. Este proceso incluirá la actualización de procedimientos y la capacitación del personal, con el objetivo de fortalecer las prácticas y fomentar una cultura de mejora continua y cumplimiento de los estándares de calidad.

Se recomienda establecer un comité multidisciplinario encargado de supervisar y dar seguimiento a las acciones del plan de mejora. Este comité debe reunirse periódicamente para evaluar el avance de las actividades, identificar posibles obstáculos y proponer ajustes según las necesidades detectadas. Además, es fundamental que el comité cuente con representación de todas las áreas clave para garantizar el compromiso y la ejecución integral del plan.

Referencias Bibliográficas

Icontec (2018). GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Icontec (2018).ISO 22000:2018. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-419&Q=8D4BC7E979061815A9C1E7AF68760CB8069A666E75E1B2EE&Req=>

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/respon	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la	Ener	Febr	Mar	Abril	May	Juni	Julio	Agos	Septi	Octu	Novi	Dicie	Responsable: Líder de proceso auditado
<p>Hallazgo 6</p> <p>Existen algunos registros de revisión del sistema pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema</p>	<p>La existencia de registros de revisión del sistema desactualizados y la falta de un cronograma para la revisión periódica del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) representan un incumplimiento significativo de los requisitos establecidos por la norma ISO 22000, capítulo 9. Esta norma enfatiza la necesidad de realizar revisiones sistemáticas y programadas para garantizar la efectividad del SGIA y su adecuación a las necesidades cambiantes de la organización y del entorno.</p>	<p>Verificar y evaluar el cumplimiento de la norma ISO 22000 mediante la actualización de los registros de revisión del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) y la implementación de un cronograma para la revisión periódica del sistema, con el fin de asegurar la eficacia, la mejora continua y la conformidad con los requisitos normativos, garantizando así la inocuidad de los alimentos producidos y distribuidos por la organización.</p>	<p>Coordinador del sistema de gestión alimentaria.</p>	<p>Departamento de calidad</p>	<p>Revisión documental: se revisa el listado de hallazgos, los planes de acción definidos, certificados de calidad, de origen, fitosanitario, de fumigación, de migración para material de empaque, de calidad del material de empaque de los proveedores Documento con el programa prerrequisito para proveedores. Mediante Lista de chequeo</p>													Jefe de producción
<p>Hallazgo 24</p> <p>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>La falta de orientación de los objetivos de gestión hacia el SGIA implica un riesgo significativo para la inocuidad de los alimentos y la efectividad del sistema. Para cumplir con los requisitos de la norma ISO 22000:2018, capítulo 5 y 6, es fundamental que la organización establezca objetivos claros y específicos que apoyen y fortalezcan el SGIA, asegurando así la gestión proactiva de la inocuidad alimentaria.</p>	<p>Verificar el cumplimiento de la norma ISO 22000; 2018 mediante la revisión y alineación de los objetivos de gestión de la organización, asegurando que estos incorporen adecuadamente los principios del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, con el fin de garantizar la mejora continua en la inocuidad de los alimentos y la efectividad de los procesos de gestión.</p>	<p>Coordinador del sistema de gestión alimentaria.</p>	<p>Departamento de calidad</p>	<p>Evaluar y analizar los objetivos de Gestión documental establecidos para determinar si son coherentes y relevantes para la inocuidad alimentaria. Confirmación del Sistema revisando políticas, manuales y procedimientos relacionados con la gestión de inocuidad. Definición del Alcance delimitando qué procesos y áreas se auditarán en relación con la inocuidad alimentaria identificando la normativa. Revisar las normativas y estándares aplicables al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (ISO 22000, HACCP).</p>													Jefe de producción

<p>Hallazgo 84</p> <p>Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.</p>	<p>De acuerdo con el artículo 7.5 de la ISO 22000:2018 ("Información documentada"), la empresa está obligada a crear, mantener y controlar la documentación necesaria para la efectividad de su sistema de gestión de la inocuidad alimentaria. La documentación del manejo de residuos líquidos es parte fundamental de los programas de prerrequisitos operacionales (PPRO). Así mismo, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, uno de los aspectos fundamentales dentro de los programas prerrequisito es el manejo adecuado de los residuos, tanto sólidos como líquidos, ya que estos pueden representar un riesgo significativo para la inocuidad alimentaria y el entorno de producción. En el caso del manejo de residuos líquidos, la falta de documentación representa un incumplimiento normativo que impide verificar que se están tomando las medidas necesarias para prevenir la contaminación cruzada y otros riesgos asociados. Así mismo, se debe tener en cuenta que la ausencia de documentación sobre el manejo de residuos líquidos impacta de manera directa en el cumplimiento de los programas prerrequisito relacionados con el saneamiento y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La trazabilidad documental es fundamental para asegurar que los procesos se llevan a cabo conforme a los lineamientos sanitarios y para que las auditorías puedan verificar su correcta implementación.</p>	<p>Verificar la existencia, implementación y documentación adecuada del proceso de manejo de residuos líquidos en la empresa, conforme a lo establecido en la ISO 22000:2018, artículo 7.5, para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y ambientales.</p>	<p>Coordinador de calidad e Inocuidad</p>	<p>Área de gestión y control documental, Área Ingeniería Ambiental y Sanitaria</p>	<p>Se revisarán los documentos disponibles, como procedimientos escritos, manuales, registros de control sobre el manejo de residuos líquidos. Esto permitirá evaluar si el proceso está debidamente documentado y cumple con los requisitos legales establecidos en la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se realizará una inspección física de las instalaciones donde se gestionan los residuos líquidos, incluyendo áreas de producción, almacenamiento y sistemas de tratamiento de aguas residuales. Se verificará si las condiciones observadas están alineadas con las buenas prácticas y los procedimientos documentados por Ancestros Vega S.A.S.</p>		<p>Jefe de gestion documental / Jefe gestión Ambiental</p>
<p>Hallazgo 58</p> <p>Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, sin embargo, se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevaron a realizar la retirada del producto del mercado</p>	<p>representa una no conformidad donde conlleva a sanciones, ya que afecta la seguridad alimentaria ejecutanodse un hallazgo de alta prioridad impactando el cumplimiento normativo, donde se deben desarrollar sus acciones correctivas rapidamente.</p> <p>Este tipo de hallazgo se debe verificar en la ISO 22000:2018 8.8.1 Verificación donde se determina lo importante que hacer un seguimiento de contramuestras durante el tiempo de su vida útil, como nivel aceptable para evitar un recall de producto.</p>	<p>Revisar la necesidad de la documentación que se requiere, rastreando problemas que conducen al retiro de productos exhibidos para el consumo humano.</p>	<p>coordinador de recepción de producto terminado</p>	<p>Departamento de calidad</p>	<p>y el control de registros de contramuestras del producto terminado verificados la existencia de dichos registros.</p> <p>control de temperaturas de las neveras de almacenamiento permitiendo verificar de manera objetiva si existe la inconformidad entre el seguimiento de las contramuestras y el registro de las situaciones que conllevan a retirar el producto</p> <p>se capacita al personal responsable de recolección de contramuestras y se implementa práctica de los procedimientos de trazabilidad comprendiendo las faltas que pueden ocasionar el registro de contramuestras.</p>		<p>Gerencia de calidad</p>

<p>Hallazgo 160 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</p>	<p>De acuerdo con lo que dice el hallazgo lo que se indica es una falla durante el proceso de cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria por ello es fundamental el propósito de la auditoria el cual se basa en verificar la implementación con efectividad de un proceso de trazabilidad post-empaque y rotulado conforme a la norma ISO 22000:2018.</p> <p>Según la norma en los capítulos 8, sección 8.3 trazabilidad del producto y el capítulo 7, sección 7.5 información documentada, estos capítulos son fundamentales aplicarlos para mantener un producto seguro, el cual se pueda rastrear a lo largo de toda la cadena de suministros aplicando también después del empaque y rotulado.</p>	<p>Verificar que se implementen las acciones correctivas y necesarias para que se pueda garantizar una gestión de trazabilidad correcta, completa y segura la cual es realizada post-empaque y rotulado con este propósito es fundamental al momento de cumplir con las normativas, gestionar riesgos y prevenir impactos negativos.</p>	<p>Coordinador producción</p>	<p>Departamento de gestión alimentaria</p>	<p>Se revisarán los documentos y los registros que fueron asociados con la trazabilidad como por ejemplo los registros de producción, lotes, etiquetas y códigos que se utilizaron antes del empaque, así como también los procedimientos establecidos para la trazabilidad.</p> <p>Se seleccionarán aleatoriamente los productos empacados para mirar si así se podrán rastrear su origen a través de los registros de producción y distribución.</p> <p>Se le realizaran entrevistas al personal clave para que así se verifique su conocimiento y comprensión de los procedimientos de trazabilidad.</p>		<p>Jefe de producción</p>
<p>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</p>	<p>El incumplimiento en el rotulado en cuanto a declaración de alérgenos en los productos puede ocasionar reacciones adversas en consumidores y sanciones legales para la compañía. En cuanto a este ítem se evaluará respecto a la norma ISO 22000:2018 cap 8 literal 8.5.1.2 características de las materias primas e ingredientes y materiales en contacto con el producto la organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad e los alimentos empleados materias primas ingredientes y materiales en contacto con el producto. cap 8 literal 8.5.1.3 la organización debe mantener documentos que permitan verificar y comprobar información acerca de las características de los productos terminados para realizar el análisis de peligros. cap 8 sección 8.5.2.2 identificación de peligros y determinación de niveles aceptables. Resolución 5109 de 2005 establece los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados materias primas para consumo humano artículo 5.2.2 se declara en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología la presencia de cualquier alérgeno transferido de no ser posible proporcionar esta información en el etiquetado de la presencia de alérgenos el producto no podrá ser comercializado.</p>	<p>Inspeccionar la conformidad del rotulado de productos teniendo en cuenta la normatividad vigente Resolución 5109 de 2005 sobre declaración de alérgenos</p>	<p>Aseguramiento de calidad</p>	<p>Departamento de etiquetado o embalaje</p>	<p>Análisis documental revisión de normatividad vigente de etiquetado y rotulado de productos alimenticios Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 para identificar requisitos específicos asociados a la declaración de alérgenos, documentos internos, manuales de calidad, procedimientos operativos estándar de rotulado y etiquetado.</p> <p>Inspección visual comparación del proceso de rotulado y etiquetado con los requisitos legales establecidos por la normas sobre la declaración de alérgenos asegurando de que todos los alérgenos relevantes se encuentren en el producto previamente identificados y sean visibles. Entrevista realizar actividades con el personal operativo de producción control de calidad para verificar y asegurar sus conocimientos claridad y comprensión de los procedimientos correctos normatividad vigente para la declaración de alérgenos en el rotulado de productos.</p>		<p>Jefe de producción</p>

<p>Hallazgo 132</p> <p>Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitoreos de los mismos se encuentran desactualizados</p>	<p>En cuanto a este hallazgo teniendo en cuenta la norma ISO 2200:2018, según el capítulo 7.5 de la ISO 22000:2018 "Información documentada", la organización debe garantizar que toda la información documentada esté disponible y se mantenga actualizada para demostrar el control efectivo de los procesos; si los registros están desactualizados, no hay evidencia suficiente de que los peligros han sido gestionados adecuadamente, lo que compromete la inocuidad alimentaria.</p> <p>También dentro del cap. 8 sección 8.5.1.5.3 la norma resalta que las descripciones deben ser monitoreadas, documentadas y actualizadas para garantizar que los riesgos significativos estén controlados.</p> <p>En la sección 8.5.4, se establece que la organización debe establecer implementar y mantener un plan de control de peligros este plan se debe mantener como información documentada y debe incluir información para cada medida de control en cada PCC o PPRO.</p> <p>cap. 8 literal 8.5.4.3 sistema de seguimiento en los PCC y para los PPRO para cada PPRO se debe establecer un sistema de seguimiento para la medida de control o combinación de medidas para detectar el incumplimiento del criterio de acción.</p> <p>Agregando a lo anterior, el capítulo 9.1.2 "Análisis y evaluación" requiere que los datos recolectados de los monitoreos, se mantengan actualizados para ser analizados y corregir cualquier desviación en tiempo real. Los registros desactualizados limitan la capacidad de realizar este análisis y tomar decisiones basadas en hechos.</p>	<p>Verificar la correcta actualización y mantenimiento de los registros de monitoreo de los Programas Prerrequisito Operativos (PPR), conforme a los requisitos establecidos por la ISO 22000:2018.</p>	<p>Coordinador de calidad e Inocuidad</p>	<p>Área de Producción</p>	<p>Se revisarán los registros de monitoreo de los PPR, evaluando su estado de actualización y comparando con los procedimientos establecidos. Se verificará que los documentos cumplan con los requisitos de la ISO 22000:2018, específicamente que estén completos, actualizados y estén disponibles para su consulta y análisis en tiempo real.</p> <p>Se realizará una inspección física de las áreas de operación, verificando si las actividades monitoreadas coinciden con lo registrado, y evaluando si el control de los PPR se está llevando a cabo conforme a lo planificado.</p> <p>Se observarán los procesos operativos en tiempo real, evaluando si el personal responsable está ejecutando y documentando adecuadamente los monitoreos. También se verificará si existe algún retraso en la captura de datos que comprometa la eficacia del control de los riesgos asociados.</p>		<p>Supervisor de Producción</p>
<p>Hallazgo 45</p> <p>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</p>	<p>Evaluar y verificar la efectividad del hallazgo con el artículo 7.1.5 información documentada y numeral 8.5.1 control de proveedores de materias primas donde se relacionan la información de la documentación que se requiere para asegurar la inocuidad y seguridad alimentaria.</p> <p>la ausencia de estos soportes genera un riesgo en la empresa siendo un punto crítico en la gestión de la seguridad alimentaria lo que afecta sanciones por un ente regulatorio, siendo un hallazgo de prioridad alta siendo crucial garantizar alimentos seguros.</p>	<p>Revisar las etiquetas de las materias primas junto con la fichas técnicas requeridas por el ente de control de calidad, dando cumplimiento con la ISO 22000:2018</p>	<p>Coordinador de compras</p>	<p>Departamento de suministros</p>	<p>se debe hacer una verificación y revisión documental que contenga:</p> <p>Revisión documental de las fichas técnicas de las materias primas</p> <p>Registro y control de recepción de materias primas</p> <p>Documentación de proveedores (requerido por el departamento de compras)</p>		<p>Jefe de control calidad</p>