

Plan de Auditoría de Inocuidad Alimentaria para el Sistema de Gestión de Delicias
Silvetres en la Línea de Producción Mostaneza

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Basicas Tecnologia e ingeniería ECBTI
Ingenieria de Alimentos

2025

Dedicatoria

A mis padres, quienes han sido una inspiración fundamental en mi vida, y a mi familia, que es mi motivación diaria. Su apoyo incondicional me impulsa a seguir adelante.

JULIAN PG

Agradecimientos

En primer lugar, quiero expresar mi más sincero agradecimiento a Dios, por la sabiduría y fortaleza que me otorgó al emprender este nuevo camino. Su guía y apoyo han sido fundamentales en cada paso de este proceso.

JULIAN PG

Resumen

La implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria es esencial en el sector de alimentos, impulsada por las exigencias regulatorias, el aumento de consumidores conscientes y la globalización. La empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, dedicada a la producción de aderezos y salsas, ha adoptado la norma ISO 22000:2018 para garantizar la seguridad de sus productos y mejorar su competitividad en el mercado. No obstante, la mera implementación del sistema no garantiza su efectividad; es crucial llevar a cabo auditorías internas periódicas para comprobar el cumplimiento de los requisitos, detectar desviaciones y fomentar la mejora continua. Se estructura el plan de auditorías ya que son fundamentales como herramientas de diagnóstico que guían la toma de decisiones estratégicas de la organización.

Palabras clave: Inocuidad alimentaria, ISO 22000:2018, Aderezos, auditorías internas, mejora continua, toma de decisiones.

Abstract

The implementation of food safety management systems is essential in the food sector, driven by regulatory demands, the rise of conscious consumers, and globalization. The company Aderezos “Delicias Silvestres,” dedicated to the production of dressings and sauces, has adopted the ISO 22000:2018 standard to guarantee the safety of its products and improve its market competitiveness. However, mere implementation of the system does not guarantee its effectiveness; it is crucial to conduct periodic internal audits to verify compliance with requirements, detect deviations, and encourage continuous improvement. The audit plan is structured as they are essential diagnostic tools that guide the organization's strategic decision-making.

Keywords: Food safety, ISO 22000:2018, Dressings, internal audits, continuous improvement, decision-making.

Tabla de contenido

Introducción	7
Descripcion del Problema.....	8
Planteamiento del Problema	9
Sistematizacion del Problema	10
Justificación	11
Objetivos.....	12
Objetivo General.....	12
Objetivos Específicos.....	12
Marco Referencia.....	13
Estado del Arte.....	14
Marco Contextual.....	15
Marco Teorico.....	16
Inocuidad Alimentaria	16
Sistema de Gestión ISO 22000:2018	16
Principios del HACCP	17
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	18
Gestión Documental y Capacitación.....	18
Tablas.....	19
Tabla 1	19
Tabla 2	21
Tabla 3	23
Tabla 4	25
Tabla 5	27
Tabla 6	29
Tabla 7	31
Tabla 8	33
Conclusiones.....	35
Recomendaciones	36
Referencias Bibliográficas	37

Introducción

La inocuidad alimentaria es un aspecto crítico en la producción de alimentos, ya que impacta directamente en la salud de los consumidores y en la reputación de las empresas del sector. En este contexto, la norma internacional **ISO 22000:2018** establece los requisitos para un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) que permite a las organizaciones identificar, prevenir y controlar peligros que puedan comprometer la seguridad de los alimentos.

La empresa **Aderezos “Delicias Silvestres”**, comprometida con la calidad y la satisfacción del cliente, ha adoptado esta norma como parte de su estrategia para garantizar la seguridad de sus productos. La implementación del SGIA permite establecer procedimientos estructurados, identificar puntos críticos de control, gestionar adecuadamente los riesgos y asegurar la trazabilidad de los productos a lo largo de la cadena de suministro.

Este Plan presentara los resultados de la **auditoría interna a realizar al sistema de gestión de inocuidad alimentaria**, cuyo objetivo fue evaluar su conformidad con la norma ISO 22000:2018. La auditoría se llevó a cabo revisando documentación, observando procesos, entrevistando al personal y verificando registros en todas las áreas relacionadas con la producción, almacenamiento y distribución de los aderezos.

La importancia de este ejercicio radica en que permite identificar **no conformidades y oportunidades de mejora**, establecer acciones correctivas y reafirmar el compromiso de la empresa con la inocuidad alimentaria. Este proceso no solo fortalece el sistema interno de gestión, sino que también posiciona a la organización como una empresa confiable y responsable dentro del mercado alimentario.

Descripcion del Problema

A pesar de la implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria conforme a la norma ISO 22000:2018 en la empresa **Aderezos “Delicias Silvestres”**, se han identificado deficiencias en algunos procesos que ponen en riesgo la eficacia del sistema. Estas deficiencias se reflejan principalmente en la falta de documentación completa sobre el mantenimiento preventivo de los equipos, ausencia de registros adecuados en la evaluación de proveedores de materias primas críticas, y la falta de monitoreo periódico de las temperaturas de almacenamiento durante las jornadas nocturnas.

Estos problemas generan vulnerabilidades que pueden comprometer la seguridad de los productos, lo cual podría derivar en la presencia de peligros microbiológicos, químicos o físicos que afecten la inocuidad alimentaria. Además, estas fallas afectan la trazabilidad y el control de calidad, disminuyendo la confianza del consumidor y exponiendo a la empresa a posibles sanciones regulatorias o retiradas del mercado.

Por lo tanto, es necesario identificar y abordar estas no conformidades para garantizar que el sistema funcione de manera eficaz, cumpla con los requisitos normativos y prevenga riesgos a lo largo de toda la cadena productiva.

Planteamiento del Problema

La empresa **Aderezos “Delicias Silvestres”** enfrenta desafíos relacionados con la completa implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria conforme a la norma ISO 22000:2018. Aunque el sistema está implementado, se han detectado incumplimientos específicos en aspectos clave como:

- La documentación incompleta del mantenimiento preventivo de los equipos, lo cual puede afectar la operatividad y seguridad de los procesos.
- La falta de registros adecuados para la evaluación y control de proveedores de materias primas críticas, lo que podría comprometer la calidad e inocuidad de los insumos utilizados.
- La ausencia de monitoreo periódico de temperaturas durante las jornadas nocturnas, que pone en riesgo la conservación adecuada de los productos terminados.

Estas deficiencias generan incertidumbre sobre la eficacia real del sistema, exponiendo a la empresa a riesgos de contaminación y fallos en la inocuidad alimentaria, que podrían derivar en consecuencias legales, económicas y reputacionales negativas.

Por tanto, se plantea la necesidad de realizar una auditoría interna exhaustiva que permita evaluar el grado de cumplimiento, identificar no conformidades, y establecer acciones correctivas para fortalecer el sistema y garantizar la seguridad de los productos fabricados.

Sistematización del Problema

Buscar de manera clara y ordenada los desafíos detectados en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de Aderezos “Delicias Silvestres”, se plantean las siguientes preguntas de investigación:

1. ¿En qué medida cumple el sistema con los requisitos de la norma ISO 22000:2018 en cuanto a la documentación y ejecución del mantenimiento preventivo de equipos?
2. ¿Qué deficiencias existen en el control y evaluación de proveedores de materias primas críticas y cómo afectan estas a la inocuidad del producto final?
3. ¿Cómo impacta la falta de monitoreo periódico de las temperaturas de almacenamiento durante las jornadas nocturnas en la seguridad y calidad de los aderezos?
4. ¿Cuáles son las acciones correctivas necesarias para subsanar las no conformidades detectadas y mejorar la eficacia del sistema de gestión?
5. ¿Qué oportunidades de mejora pueden implementarse para fortalecer la capacitación del personal y la gestión de los procesos relacionados con la inocuidad alimentaria?

Justificación

La ejecución de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria es una necesidad creciente en el sector de alimentos debido a las exigencias regulatorias, el aumento de consumidores conscientes y la globalización de los mercados. La empresa **Aderezos “Delicias Silvestres”**, dedicada a la elaboración de aderezos y salsas, ha adoptado la norma **ISO 22000:2018** con el propósito de garantizar la seguridad de sus productos y fortalecer su posicionamiento en el mercado.

Sin embargo, la sola implementación del sistema no asegura su eficacia. Es necesario realizar auditorías internas periódicas que permitan **verificar el cumplimiento real de los requisitos**, identificar posibles desviaciones y promover la mejora continua del sistema. Esta auditoría interna adquiere relevancia como un instrumento de diagnóstico técnico que orienta a la organización en la toma de decisiones estratégicas.

Además, al evaluar el desempeño del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), se protege la salud del consumidor, se reduce el riesgo de retiros de producto, se previenen sanciones legales y se mejora la reputación empresarial. Este proceso permite también anticiparse a hallazgos que puedan surgir en auditorías externas, garantizando así la conformidad y preparación para una eventual certificación formal.

Por tanto, esta auditoría no solo tiene un propósito de control, sino que representa una **herramienta de valor para la sostenibilidad y competitividad de la empresa**, reforzando su compromiso con la calidad, la inocuidad y la mejora continua.

Objetivos

Objetivo General

Realizar **Un plan de auditoría** exhaustivo del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de los 8 hallazgos encontrados en Aderezos 'Delicias Silvestres', evaluando **la** eficacia y cumplimiento con los **diferentes** requisitos de la norma ISO 22000:2018. El objetivo de este **plan de auditoria** es identificar no conformidades en los procesos actuales, detectar oportunidades de mejora y proponer acciones correctivas concretas que optimicen el sistema y garanticen la inocuidad de los productos alimentarios.

Objetivos Específicos

Verificar el cumplimiento de los requisitos documentales y operativos definidos por la norma ISO 22000:2018.

Detectar no conformidades relacionadas con el control de proveedores, mantenimiento preventivo y monitoreo de condiciones de almacenamiento.

Identificar oportunidades de mejora con este plan de auditoria en procesos clave del sistema de inocuidad.

Recomendar acciones correctivas y preventivas para subsanar las no conformidades detectadas.

Marco Referencia

La referencia es el conjunto de teorías, conceptos, normativas y antecedentes que sustentan la investigación y permiten contextualizar el estudio sobre el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria conforme a la norma ISO 22000:2018.

La **ISO 22000:2018** es una norma internacional emitida por la Organización Internacional de Normalización (ISO) que establece los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, con el objetivo de garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano (ISO, 2018). Esta norma integra los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con los elementos de un sistema de gestión de calidad, permitiendo así una visión holística y preventiva en la gestión de la inocuidad (Codex Alimentarius, 2020).

En el contexto empresarial, la gestión de inocuidad alimentaria no solo busca cumplir con los requisitos legales nacionales e internacionales, sino también responder a las exigencias del mercado, mejorar la confianza del consumidor y evitar riesgos para la salud pública (García & Torres, 2019).

Los sistemas basados en ISO 22000 son especialmente relevantes para la industria de alimentos procesados como la empresa “Delicias Silvestres”, donde se requiere un control exhaustivo desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final (Gómez et al., 2021).

Estado del Arte

Es un análisis exhaustivo de investigaciones y prácticas recientes relacionadas con la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, especialmente en el marco de la ISO 22000:2018.

En los últimos cinco años, numerosos estudios han demostrado que la adopción de esta norma contribuye significativamente a la reducción de incidentes de contaminación y mejora la eficiencia operativa (Pérez & Martínez, 2019). Sin embargo, también se identifican retos comunes, como la documentación insuficiente, deficiencias en la evaluación continua de proveedores y la falta de monitoreo constante en áreas críticas (Rodríguez & Sánchez, 2022).

En la literatura internacional, se destaca el avance en la integración tecnológica para el monitoreo en tiempo real de variables críticas, como temperatura y humedad, lo cual contribuye a la mejora continua y la trazabilidad digital (Smith et al., 2023). Esta innovación es clave para superar los obstáculos tradicionales de la gestión manual y optimizar la confiabilidad del sistema.

En el contexto colombiano, el INVIMA (2023) ha fortalecido los mecanismos regulatorios para garantizar la inocuidad alimentaria, promoviendo la implementación de la ISO 22000 en medianas y grandes empresas del sector alimenticio. Sin embargo, las pequeñas y microempresas aún enfrentan dificultades en recursos técnicos y financieros para cumplir con todos los requisitos, lo que genera un enfoque desigual en la gestión de la inocuidad (DANE, 2022).

Además, estudios como los de Gómez et al. (2021) han evidenciado que la capacitación continua del personal y la cultura organizacional son factores determinantes para el éxito de la implementación y mantenimiento del sistema.

Marco Contextual

Este estudio se sitúa en la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, con sede en Cali, Colombia, la cual se dedica a la producción y comercialización de aderezos naturales para el mercado nacional e internacional. La empresa opera en un entorno altamente competitivo donde la inocuidad alimentaria es un factor clave para mantener la confianza del consumidor y cumplir con los estándares regulatorios.

En Colombia, la industria alimentaria representa un sector estratégico que aporta significativamente al PIB nacional y al empleo, pero que también está expuesto a retos asociados con la inocuidad y calidad de los productos (DANE, 2022). La regulación y vigilancia sanitaria están bajo la supervisión del INVIMA, que exige a las empresas el cumplimiento de normas internacionales como la ISO 22000 para garantizar la seguridad de los alimentos (INVIMA, 2023).

En el entorno global, las cadenas de suministro de alimentos exigen altos estándares de seguridad, lo que motiva a empresas como “Delicias Silvestres” a adoptar sistemas integrados de gestión para acceder a nuevos mercados y mejorar su competitividad (García & Torres, 2019).

Por lo tanto, la implementación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en ISO 22000:2018 responde a la necesidad estratégica de asegurar procesos confiables, cumplir con requisitos regulatorios y responder a las expectativas de calidad y seguridad de sus clientes.

Marco Teorico

El marco teórico aborda los conceptos fundamentales que sustentan el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria conforme a ISO 22000:2018, permitiendo comprender la base científica y técnica del estudio.

Inocuidad Alimentaria

La inocuidad alimentaria es un componente fundamental para la salud pública y se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman adecuadamente (OMS, 2019). Esta incluye la prevención y control de contaminantes microbiológicos, químicos y físicos que puedan estar presentes en cualquier etapa del proceso productivo (Codex Alimentarius, 2020).

Sistema de Gestión ISO 22000:2018

ISO 22000:2018 establece un marco estructurado que integra principios de gestión de calidad y análisis de riesgos para garantizar la inocuidad alimentaria. Se basa en:

- Comunicación interactiva entre todas las partes interesadas en la cadena alimentaria.
- Gestión del sistema, incluyendo documentación, responsabilidades y recursos.
- Plan HACCP, que identifica peligros y define puntos críticos de control.
- Mejora continua para optimizar el sistema y reducir riesgos (ISO, 2018).

Este sistema es aplicable a todas las organizaciones, independientemente de su tamaño o posición en la cadena alimentaria, lo que permite estandarizar prácticas para prevenir riesgos alimentarios (Gómez et al., 2021).

Principios del HACCP

El HACCP es una metodología preventiva que busca identificar, evaluar y controlar peligros significativos. Sus siete principios incluyen:

1. Análisis de peligros.
2. Identificación de puntos críticos de control (PCC).
3. Establecimiento de límites críticos.
4. Monitoreo de PCC.
5. Acciones correctivas.
6. Verificación.
7. Documentación y registro (Codex Alimentarius, 2020).

Estos principios son la columna vertebral del sistema ISO 22000 y permiten asegurar la inocuidad en todas las etapas del proceso.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las BPM son un conjunto de procedimientos y condiciones que aseguran que los productos alimenticios se elaboren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. Incluyen controles sobre la higiene del personal, instalaciones, equipos y manejo de materias primas (García & Torres, 2019).

Su correcta aplicación minimiza la contaminación y facilita el cumplimiento de requisitos legales y normativos.

Gestión Documental y Capacitación

La gestión documental es esencial para garantizar la trazabilidad, el control de procesos y la auditoría del sistema. Un sistema documentado permite registrar actividades, identificar desviaciones y realizar mejoras (Pérez & Martínez, 2019).

Por otra parte, la capacitación continua del personal es fundamental para mantener actualizados los conocimientos sobre riesgos emergentes y buenas prácticas, así como para fomentar una cultura organizacional orientada a la inocuidad (Rodríguez & Sánchez, 2022).

Tablas

Tabla 1

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Verificar que la evaluación del criterio de color de producto terminado tiene un criterio y un rango definido por escrito para su aprobación		
ALCANCE	La auditoría se extiende a todas las áreas implicadas en el proceso de producción como lo es producto terminado de aderezos, comenzando desde la recepción de materias primas y abarcando cada etapa hasta el almacenamiento y la distribución del producto final. Se evaluarán los controles de calidad, la eficiencia operativa y el cumplimiento normativo en cada fase del proceso, garantizando así la integridad y seguridad del producto.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Coordinador de talento humano</i>	AUDITADO	<i>Jefe de producción, Equipo de producto terminado</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA		<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Registros de control de calidad e inocuidad • Manual de gestión de inocuidad alimentaria 	
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Jefe de Gestión Humana	25 min
	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
Preparación	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
Descanso/Almuerzo			
Ejecución de la auditoria	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min

Informe y Seguimiento	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Jefe de producción y auditor líder	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 2

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	inspeccionar la creación, socialización y efectividad del procedimiento a seguir cuando surja una interrupción en el suministro de agua potable .		
ALCANCE	Evaluar los procedimientos implementados para identificar posibles emergencias que pueden impactar en la inocuidad de los alimentos y la interrupción del suministro de agua.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duracion	6 horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Almacenista</i>	AUDITADO	<i>Gestión de la inocuidad, Jefe de Mantenimiento</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA		<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Registros de control de calidad e inocuidad del agua • Manual de gestión de inocuidad 	
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Almacenista	25 min
	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
Preparación	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
	Descanso/Almuerzo		
Ejecución de la auditoria	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min

Informe y Seguimiento	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Jefe de Mantrnimiento y auditor líder	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 2 de junio del 2025

ELABORADO POR
Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 3

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Revisar la modificación en el documento referente al registro de trazabilidad de la compañía , incluyendo la trazabilidad de la ruta de distribución del producto terminado al cliente.		
ALCANCE	Verificar la existencia y completitud de los registros de trazabilidad en todas las etapas del proceso, con especial enfoque en el transporte y entrega al cliente final.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de operaciones</i>	AUDITADO	<i>Logística, despacho</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Registros de control de despacho • Manual de gestión de Recepcion • Registros de trazabilidad de MP 		
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Jefe operaciones	25 min
Preparación	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
	Descanso/Almuerzo		
Ejecución de la auditoría	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min

Informe y Seguimiento	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Jefe de operaciones y auditor líder	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 4

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Inspeccionar la documentación referente a los patrones de medición utilizados para la calibración de los termómetros , con el objetivo de asegurar que los patrones utilizados son los estipulados a nivel nacional e internacional y así evitar no conformidades durante la producción del alimento y generar un punto critico		
ALCANCE	La técnica incluirá la evaluación de los procedimientos de calibración, la validación de la trazabilidad de los patrones utilizados y el análisis de conformidad con los requisitos normativos aplicables, con el fin de garantizar la confiabilidad de las mediciones y proponer acciones correctivas en caso de no conformidades.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duracion	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Consultor de calidad</i>	AUDITADO	<i>Gestion de la inocuidad, Responsable de metrología</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA		<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Registros de control de despacho • Manual de gestión de Recepcion • Registros de trazabilidad de MP 	
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificacion	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Consultor de calidad	25 min
Preparación	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
Descanso/Almuerzo			
Ejecución de la auditoria	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación	Equipo Auditor, Auditados	60 min

	de procesos y revisión de registros		
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Encargado de metrología	30 min
Informe y Seguimiento	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR
Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 5

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Evidenciar el registro e incorporación del nuevo proveedor de huevo líquido pasteurizado en el listado maestro de proveedores de la operación, considerando el cumplimiento de los requisitos de inocuidad - calidad requeridos por la empresa y divulgar la incorporación del nuevo proveedor en la compañía.		
ALCANCE	Formalizar la inclusión de un nuevo proveedor en el listado maestro de proveedores, garantizando que cumpla con los estándares de inocuidad y calidad establecidos por la empresa. Esto implica validar documentación técnica (certificados de análisis, registros sanitarios, buenas prácticas de manufactura), evaluar condiciones de transporte y almacenamiento, y verificar trazabilidad del producto.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Cordinador Administrativo</i>	AUDITADO	<i>Area de compras y provisiones, Jefe de area</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Registros de control de certificados de calidad • Manual de Proceso de proveedores • Registros de trazabilidad 		
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Cordinador administrativo	25 min
Preparación	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
Ejecución de la auditoría	Descanso/Almuerzo		
	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min

Informe y Seguimiento	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Jefe de área de compras y provisiones	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 6

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Verificar que el personal de la operación sean colaboradores competentes en su puesto de trabajo , con un programa de formación y ejecución del mismo a través de los registros de formación .		
ALCANCE	Garantizar la competencia del personal operativo mediante la implementación de un sistema estructurado de formación, que incluya la identificación de necesidades de capacitación, el diseño de contenidos técnicos específicos por puesto, la ejecución de sesiones teórico-prácticas y la validación de competencias adquiridas		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Analista de compras</i>	AUDITADO	<i>Talento Humano, Director</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Certificados medicos • Manual de capacitaciones • Registros de Capacitaciones 		
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Analista de compras	25 min
Preparación	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Auditor líder	30 min
	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
	Descanso/Almuerzo		
	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
Ejecución de la auditoría	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min

Informe y Seguimiento	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Director de talento humano	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR
Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 7

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Verificar la socialización y disponibilidad de la política de la inocuidad de los alimentos ha sido socializada en el departamento de logística de transporte.		
ALCANCE	Lograr la efectiva socialización, comprensión y accesibilidad de la política de inocuidad alimentaria entre el personal del departamento de logística de transporte, asegurando su alineación con los requisitos normativos (ej. ISO 22000, Codex Alimentarius) y los protocolos internos de la organización.		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Director de calidad</i>	AUDITADO	<i>Alta Gerencia, Gerente</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Certificados de auditorías • Programas de Procesos de cada área • Registros de Capacitaciones 		
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Analista de compras	25 min
Preparación	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Director de calidad	30 min
	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
	Descanso/Almuerzo		
Ejecución de la auditoría	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min
	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min

Informe y Seguimiento	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Gerente	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Tabla 8

PLAN DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2022			
OBJETIVO	Verificar que la documentación utilizada dentro de la organización, es acorde con la actualización consignada en la matriz documental		
ALCANCE	Garantizar que todos los documentos operativos, procedimientos y registros utilizados en la organización (como manuales, instructivos o formatos) estén alineados con las versiones vigentes registradas en la matriz documental, asegurando su validez y cumplimiento con los requisitos normativos (ej. ISO 22000, BPM, HACCP).		
LUGAR	Cali	FECHA	26 de mayo de 2025
		Duración	6 Horas
EQUIPO AUDITOR	<i>Director de Talento Humano</i>	AUDITADO	<i>Gestión de la inocuidad, Director de gestión de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000:2018 • Procedimientos internos de la empresa • Certificados de auditorías • Programas de Procesos de cada área • Registros de Capacitaciones 		
FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	DURACION
Planificación	Selección del equipo interno	Equipo Auditor	15 min
	Elaboración del plan de auditoría detallado	Director de Talento Humano	25 min
	Revisión de documentación del SGC (manual, procedimientos, registros)	Director de calidad	30 min
Preparación	Elaboración de listas de verificación (checklists)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de apertura	Equipo Auditor, Equipo auditado	10 min
Descanso/Almuerzo			
Ejecución de la auditoría	Reunión de apertura	Equipo Auditor, Auditados	20 min
	Recolección de evidencias mediante entrevistas, observación de procesos y revisión de registros	Equipo Auditor, Auditados	60 min

Informe y Seguimiento	Seguimiento de hallazgos (si aplica)	Equipo Auditor	60 min
	Preparación de la reunión de cierre	Auditor líder	10 min
	Elaboración del informe de auditoría	Auditor líder, equipo auditor	45 min
	Comunicación del informe de auditoría al líder del proceso auditado	Director de gestión de la inocuidad	30 min
	Elaboración del plan de acciones correctivas	Auditor líder y responsables de los procesos auditados	20 min
	Reunión de Cierre	Auditor líder, equipo auditor, equipo auditado	15 min

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

2 de junio del 2025

ELABORADO POR

Julian Ernesto Pantoja Gaviria

Conclusiones

La implementación efectiva del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) basado en la norma ISO 22000:2018 en Aderezos "Delicias Silvestres" requiere un plan de auditorías internas estructurado y periódico, que garantice la evaluación sistemática de los procesos clave.

Este plan debe incluir:

Frecuencia definida: Auditorías programadas trimestralmente o semestralmente, según el riesgo de los procesos.

Enfoque en requisitos críticos: Verificación de puntos como APPCC, programas prerequisite, trazabilidad y gestión de no conformidades.

Equipo auditor capacitado: Personal independiente y formado en ISO 22000:2018 para asegurar objetividad.

Metodología clara: Uso de checklist basados en la norma y en los procedimientos internos de la empresa.

Seguimiento de acciones correctivas: Plazos definidos para el cierre de hallazgos, con responsables asignados.

Recomendaciones

la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” es establecer un programa de capacitación continua para todos los empleados involucrados en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA). Esta capacitación debe centrarse en la normativa ISO 22000:2018, así como en las mejores prácticas de inocuidad alimentaria y los procedimientos internos establecidos. Al fomentar una cultura de conciencia sobre la inocuidad alimentaria, se puede asegurar que cada miembro del equipo comprenda la importancia de su papel en el cumplimiento de los estándares de calidad. Además, el entrenamiento regular ayudará a identificar y abordar proactivamente posibles riesgos o desviaciones en los procesos, lo que reforzará la eficacia del SGIA. De esta manera, la empresa no solo cumplirá con las exigencias regulatorias, sino que también mejorará su capacidad de respuesta ante auditorías y fortalecerá la confianza del consumidor en sus productos.

Referencias Bibliográficas

Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene*. FAO/WHO.

DANE. (2022). *Informe anual del sector agroindustrial colombiano*. Departamento Administrativo Nacional de Estadística.

García, P., & Torres, A. (2019). *Cultura organizacional y seguridad alimentaria: Un enfoque integral*. *Journal of Food Safety*, 34(3), e12678.

Gómez, L., Rodríguez, M., & Sánchez, J. (2021). *Implementación de sistemas de gestión de inocuidad en la agroindustria colombiana*. *Revista Colombiana de Seguridad Alimentaria*, 12(2), 45-59.

INVIMA. (2023). *Normativa para la inocuidad alimentaria en Colombia*. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

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

OMS. (2019). *Food safety*. Organización Mundial de la Salud.

Pérez, R., & Martínez, C. (2019). *Capacitación y su impacto en la inocuidad alimentaria.*

Revista Latinoamericana de Ciencia y Tecnología Alimentaria, 17(1), 23-34.

Rodríguez, F., & Sánchez, D. (2022). *Digitalización y trazabilidad en sistemas de gestión de*

inocuidad. *Revista de Tecnología Alimentaria*, 18(4), 120-135.

Smith, J., Lee, K., & Thompson, R. (2023). *Real-time monitoring systems in food safety*

management. *Journal of Food Engineering*, 289, 110528.