

**Diseño de un Plan de Auditoria Para el Programa de Auditoría Interna del Sistema de  
Gestión de Inocuidad Basado en el Plan (HACCP)**

**Andrea Londoño Gordillo**

**Angélica María Reyes Castiblanco**

**Anthony Espinosa Rivera**

**Yenny Fernanda Prieto Osorio**

**Grupo 5**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia -UNAD**

**Escuela De Ciencias Básicas Tecnología E Ingeniería – ECBTI**

**Ingeniería de Alimentos**

**Mayo de 2020**

**Diseño de un Plan de Auditoría Para el Programa de Auditoría Interna del Sistema de  
Gestión de Inocuidad Basado en el Plan (HACCP)**

**Andrea Londoño Gordillo**

**Angélica María Reyes Castiblanco**

**Anthony Espinosa Rivera**

**Yenny Fernanda Prieto Osorio**

**Grupo 5**

**Diplomado De Profundización Presentado Para Optar El Título De Ingeniero De  
Alimentos**

**Dirigido a Clemencia Álava Viteri**

**Directora del Curso**

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD**

**Escuela De Ciencias Básicas Tecnología E Ingeniería – ECBTI**

**Ingeniería de Alimentos**

**Mayo de 2020**

***Nota aclaratoria:** Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que corresponde a un contexto imaginario. Se tomó con el fin de desarrollar las actividades de la evaluación final del diplomado; con base en una propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad sobre el Plan (HACCP).*

## Tabla De Contenido

Introducción .....	6
1. Objetivos .....	8
1.1. Objetivo General .....	8
1.2. Objetivos Específicos.....	8
2. Antecedentes Teóricos .....	9
2.1. Sistema de Gestión.....	9
2.2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).....	9
2.3. Auditoria .....	10
2.4. Programa de auditoria y plan de auditoria .....	10
3. Planes De Auditoría .....	11
4. Conclusiones .....	42
5. Bibliografía.....	43
Anexo 1 – Programa de auditoria.....	44

## Lista De Tablas

Tabla 1. Plan de auditoria BPM .....	11
Tabla 2. Plan de auditoria descripción del producto .....	15
Tabla 3. Plan de auditoria registros .....	20
Tabla 4. Plan de auditoría equipo HACPP .....	25
Tabla 5. Plan de auditoria organización empresarial .....	29
Tabla 6. Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas .....	33
Tabla 7. Plan de auditoria identificación de PCC .....	37

## **Introducción**

Actualmente son mayores las exigencias en el mercado, donde cualquier actor de la cadena alimentaria debe tener la responsabilidad en que el producto llegue de forma segura al consumidor y de reducir los riesgos de seguridad alimentaria; para ello las empresas del sector alimentario se encuentran adoptando un Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos y una búsqueda de certificación. Con el fin de validar el desempeño de los procesos, programas y lineamientos definidos en el Sistema De Inocuidad en conformidad con la normatividad legal y reglamentaria vigente aplicable a la organización, se definen unos lineamientos para la planificación, ejecución y verificación de las Auditorías Internas.

Las auditorías internas se ejecutan bajo los principios establecidos en la GTC-ISO 19011:2018, para iniciarse una planificación de una auditoria se tiene en cuenta los procesos identificados y definidos por la organización, donde se llevará a cabo la identificación y evaluación de riesgos relacionados al programa de auditoria, con la finalidad de gestionar recursos que mitiguen los riesgos significativos que hayan sido identificados. Teniendo el programa de auditoria, se elabora el plan de auditoria en la que se incluye la información pertinente a actividades necesarias para el desarrollo del ciclo de auditoria, esta información debe ser compartida con los líderes que serán auditados;; por otro lado en la ejecución de las auditorias se llevan a cabo etapas como reunión de apertura, comunicación constante durante la auditoria, recopilación y verificación de la información, evaluación de la evidencia y elaboración del informe de auditoría por cada proceso auditado y conclusiones generales.

Para la industria alimentaria es necesario contar con sistemas de gestión que permita evaluar las actividades y los resultados obtenidos en el desarrollo de los procesos para garantizar un cumplimiento de los objetivos, identificar los procesos o áreas donde se deben realizar

mejoras, detectar discrepancias entre lo que se hace y lo que se encuentra documentado, evaluar el conocimiento y competencias del personal que labora dentro de la organización.

Por lo tanto, la siguiente propuesta consiste en un diseño de plan de auditoria al sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para cada uno de los hallazgos encontrados en el programa de auditoria realizado a la panificadora Daniel, a través de la propuesta se pretende verificar la pertinencia al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

## **1. Objetivos**

### **1.1. Objetivo General**

Diseñar un Plan de Auditoría Interna para desarrollar de manera efectiva el programa de auditoría del Sistema de Gestión de Inocuidad y validar la conformidad del sistema con respecto a los requisitos aplicables establecidos en el plan (HACCP) de la compañía Panificadora Daniel.

### **1.2. Objetivos Específicos**

Identificar los hallazgos encontrados en el programa de auditoría realizado en la Panificadora Daniel para ser evaluados en el plan de auditoría.

Diseñar un formato del plan de auditoría que permita realizar un seguimiento al programa de auditoría interna para cada uno de los hallazgos identificados.

Establecer los criterios de verificación para los planes de auditoría según la normatividad aplicable y vigente.

Proponer un proceso sistemático para el desarrollo del plan de auditoría con el fin de que se garantice el cumplimiento y aplicabilidad de los criterios auditados en el programa de auditoría.

Garantizar el cumplimiento del plan de auditoría, respecto a evidencia objetiva, las condiciones y el tiempo necesario para desarrollar el programa de auditoría.



## **2. Antecedentes Teóricos**

### **2.1.Sistema de Gestión**

Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos (ISO 19011:2018). Para esto se planifica, se mantiene y se mejora continuamente el desempeño de los procesos dentro de la organización para el sistema de gestión, que generan múltiples ventajas de su aplicación.

Actualmente las empresas buscan una mayor competitividad entre el sector, así como mejorar la calidad y la productividad interna de cada una de estas organizaciones, para esto es necesario indagar por nuevas técnicas, nuevos conocimientos, además de la obligatoriedad de contar con todo el apoyo y la participación del personal que conforma la organización, esto para poder determinar e implementar un sistema de gestión que permita a la empresa sobresalir sobre la competencia (Sierra, 2016).

### **2.2.Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**

Es un Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) que sirve como instrumento de evaluación de peligros y puntos críticos para establecer controles que sean utilizados para garantizar la inocuidad de los alimentos.

El (HACCP) es un sistema racional de control, un enfoque activo de control de calidad que incluye la anticipación de los riesgos asociados con la producción o empleo de los alimentos y la identificación de los puntos en los que pueden ser controlados dichos riesgos, constituyendo, por ello, una alternativa racional a los ineficaces programas de control del pasado. (Torres et al., 2005).

### **2.3. Auditoria**

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría. Se tienen los siguientes tipos de Auditoría: Las Auditorías internas, normalmente conocidas como auditorías de primera parte, son realizadas por o en nombre de la misma organización. Auditorías externas incluidas las denominadas auditorías de segunda y tercer parte. Auditorías de segunda parte son realizadas por partes que tienen algún interés en la organización, como clientes o individuos en su nombre. Auditorías de tercera parte son realizadas por organismos independientes de auditoría, tales como aquellas que otorgan certificación/registro de conformidad o agencias gubernamentales (ISO 19011:2018).

### **2.4. Programa de auditoria y plan de auditoria**

Para llevar a cabo una correcta auditoria es necesario establecer un adecuado programa y plan de auditoría, gran parte del éxito de la auditoria depende de los dos conceptos anteriores y claramente de la disposición de la organización a ser auditada y el equipo auditor. Un programa de auditoria es un conjunto de una o más auditorias planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico (ISO 19011:2018). Cada organización debe establecer anualmente su programa de auditorías dependiendo de la necesidad de la organización. Por otra parte, un plan de auditoria describe las actividades y los detalles acordados de una auditoria (ISO 19011:2018). Para llevar a cabo un correcto plan de auditorías, este debe basarse principalmente en resultados de auditorías anteriores o informes anuales del desempeño del sistema de gestión de la organización. Un plan de auditoria debe tener un objetivo claramente definido, un alcance, unos recursos y unos criterios de auditoria, dicho plan describe

la secuencia de cómo se ejecutará la auditoria y cuáles serán los procesos para auditar. El plan de auditoria deberá mostrarse en la reunión de apertura y deberá ser de conocimiento de todas las partes interesadas. Al finalizar la auditoria, el equipo auditor emite un informe de auditoría basado en evidencias objetivas, hallazgos durante la auditoria y notas de campo donde se exhibe el grado de cumplimiento de los criterios de auditoria establecidos en el plan. Como se mencionó anteriormente, el éxito de una auditoria depende tanto de la organización como del equipo auditor y debe ser enfocado siempre a un mejoramiento continuo de la organización.

### 3. Planes De Auditoría

A continuación, se presentara el planteamiento de Planes de Auditoria para cada uno de los siete (7) hallazgos encontrados en el programa de auditoria (Anexo 1):

**Tabla 1. Plan de auditoria BPM**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 13-May-2020 Hasta 13-May-2020

	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>  <b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
			<b>VERSIÓN:</b>	01
			<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Verificar el cumplimiento de las características de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto con el producto.			
<b>ALCANCE</b>	Aplica a la línea de pan hamburguesa de la panificadora Daniel			
<b>PROCESO</b>  <b>PARA</b>  <b>AUDITAR</b>	Producción y prestación del servicio	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2	

<b>CRITERIOS</b>	Decreto 2674 de 2013				
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoría.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO 1</b>	Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	13-May-20	08:00 – 08:30	Presentación de auditores y del plan de auditoría	Registro de Asistencia	Equipo auditado
Recorrido por las instalaciones:	13-May-20	08:30 – 10:00	Resolución 2674 de 2013	- Diagrama de flujo del proceso	Jefe de producción


<p>sobre las condiciones específicas que deben cumplir los equipos y utensilios:</p>			<p>Título II.          Cap. II          Art. 8, Art. 9.          Numeral 1, 2, 3 y 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficha técnica de equipos y utensilios</li> <li>- Certificado de migración del utensilio o material en contacto directo con el producto</li> <li>- Estado y funcionamiento de los utensilios, necesitan reparación o reemplazo.</li> <li>- Equipos y utensilios de superficie lisa y de material no absorbente</li> <li>- Información obtenida de verificación en piso</li> <li>- Registro fotográfico</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

Desayuno	13-May-20	10:00 - 10:20	-	-	-
Disponibilidad y acceso a revisión documentada Programa de BPM en cuanto a herramientas, utensilios y superficies de contacto directo con los alimentos	13-May-20	11:20 – 12:30	Resolución 2674 de 2013 Título II. Cap. II. Art. 9. Numeral 1, 2 y 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspección en planta de diseño sanitario</li> <li>- Inspección en planta sobre los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos</li> <li>- Revisión del programa de BPM</li> <li>- Listas de verificación de que no se empleen utensilios de madera o con mangos de madera</li> <li>- Identificación de utensilios según su uso en el proceso</li> <li>- Registro de frecuencia de</li> </ul>	<p>Jefe de producción</p> <p>Jefe de Calidad</p>

				limpieza de equipos y utensilios	
Receso Almuerzo	13-May- 20	12:30 – 13:30	-	-	-
Reunión de cierre y observaciones	13-May- 20	13:30 – 15:00	Conclusiones del Plan de Auditoria, preguntas y observacione s	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo auditado

**Tabla 2. Plan de auditoria descripción del producto**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 14-May-2020 Hasta 14-May-2020

	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>  <b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
			<b>VERSION:</b>	01
			<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales referente al etiquetado y rotulado de los productos finales.			
<b>ALCANCE</b>	Aplica a la línea de pan hamburguesa de la panificadora Daniel.			
<b>PROCESO</b>  <b>PARA</b>  <b>AUDITAR</b>	Gestión Calidad e  Inocuidad - Etiquetado del producto	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 2674 - Decreto 60 de 2002			

<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoria.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO 2</b>	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	14-May-20	08:00-08:30	Presentación de auditores y del Plan de auditoría	Registro de Asistencia	Equipo Auditado
Información sobre el producto y conciencia del consumidor	14-May-20	08:30-10:00	Resolución 2674 de 2013	- Documentos de comunicación con el cliente	Jefe de Calidad Jefe de producción



			Título II. Cap. IV. Art. 19. Numeral 2 y 4 Título II. Cap. VII. Art. 31. Parágrafo 2	- Identificación y especificaciones del producto final  - Registros de seguimiento a rotulación	
Desayuno	14-May-20	10:00-10:20	-	-	-
Verificar PPR de rotulado y etiquetado	14-May-20	10:00-11:30	Resolución 2674 de 2013  Título II. Cap. IV. Art. 19. Numeral 2 y 4	- Programa prerequisite de rotulado y etiquetado  - Ficha técnica del producto  - Declaración de ingredientes y/o aditivos  - Información nutricional  - Certificados de alergenicos	Jefe de Calidad


				- Registro sanitario y otros requisitos legales	
Validar el programa de alérgenos de materias primas usadas para la fabricación de pan y que también se reporte en el producto final evidenciando en las acciones que se planteen desde el SGC	14-May-20	11:30-12:30	Resolución 2674 de 2013 Título II. Cap. IV. Art. 20. Numeral 1	- Auditoria a proveedores - Declaración de alérgenos en etiquetado y rotulado - Registros de almacenamiento e identificación del producto - Registro de capacitación a personal sobre los alergenicos, reportes de asistencia, evaluaciones de capacitación, evaluación de capacitador	Jefe de Calidad Jefe de Investigación y desarrollo

Receso	14-May-	12:30-	-	-	-
Almuerzo	20	13:30	-	-	-
Almacenamiento de Producto terminado Recorrido por las instalaciones	14-May-20	13:30-14:30	Resolución 2674 de 2013 Título II. Cap. II. Art. 19. Numeral 4	- Circulares informativas y registro de capacitación - Identificación del producto en bodega - Registros de rotación del producto - Registro de almacenamiento y distribución	Jefe de Calidad Jefe de almacén de producto terminado
Sistema de Trazabilidad	14-May-20	14:30-16:00	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal h Art. 6. Literal a Resolución 2674 de 2013	- Trazabilidad del producto - Identificación y rotulado del producto final - Metodología empleada para la aprobación de	Jefe Calidad Jefe producción Jefe de Compras

			Título II. Cap. IV. Art. 19. Numeral 2	sherpas de material de empaque con información del producto	
Reunión de cierre y observaciones	14-May- 20	16:00- 13:00	Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo de auditado

**Tabla 3. Plan de auditoria registros**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 15-May-2020 Hasta 15-May-2020

	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>  <b>PANIFICADORA DANIEL</b>	<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
		<b>VERSION:</b>	01
		<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Verificar que la organización mantiene la información documentada referente a proveedores de la línea de pan hamburguesa de la panificadora Daniel		
<b>ALCANCE</b>	Aplica a el manejo de sistema documental y control de información documentada del programa de recepción y materias primas en la panificadora Daniel.		

<b>PROCESO PARA AUDITAR</b>	Gestión Compras	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2		
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002 - Resolución 2674 de 2013				
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoría.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO 3</b>	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	15-May-20	7:00 - 7:30	Presentación de auditores y	Acta de reunión	Equipo auditado

			del plan de auditoría		
Revisión en sitio de almacenamiento de materias primas e insumos	15-May-20	7:30 - 8:20	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal f	- Evidencia fotográfica - Señalización correspondiente	Jefe de Compras Auxiliar de almacén
Control de proveedores y materias primas	15-May-20	8:20 - 10:00	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal f	- PPR de Compras y recepción de materias primas - Selección y aprobación de proveedores - Revisión Documental de fichas técnicas de materias primas e insumos - Registro del formato de	Jefe de Compras

				control en la recepción	
Desayuno	15-May-20	10:00-10:20	-	-	-
Parámetros de aceptación y rechazo establecidos por la organización de materias primas e insumos	15-May-20	11:00-12:30	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal f	- Especificación y fichas técnicas de materias primas e insumos - Muestreo de recepción de materias primas e insumos - Registros de parámetros controlados de las materias primas e insumos - Casos de devolución de materias primas	Jefe de Compras


				e insumos cuando no cumplen un requerimiento - Revisión de planes de acción cuando no se cumplen con los requerimientos	
Receso Almuerzo	15-May- 20	12:30 – 13:30	-	-	-
Monitoreo de proveedores	15-May- 20	13:20 – 14:30	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal f	- Criterio de evaluación a proveedores - Verificación de SGC implementado por cada uno de los proveedores	Jefe de Compras
Trazabilidad de materias primas y producto terminado.	15-May- 20	14:30- 16:30	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal h	Documentos asociados a plan de trazabilidad	Jefe de Compras Auxiliar de almacén



				(Orden de Compra, Cantidad del ingreso, Número de Lote, Fecha de recepción, Fecha de Vencimiento)	
Reunión de cierre de auditoria y observaciones	15-May-20	16:30 - 17:00	Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo auditado

**Tabla 4. Plan de auditoría equipo HACPP**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 16-May-2020 Hasta 16-May-2020

	<p align="center"><b>PLAN DE AUDITORIA</b> <b>PANIFICADORA DANIEL</b></p>	<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
		<b>VERSION:</b>	01
		<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	<p>Verificar el cumplimiento de la conformación del equipo de inocuidad de los alimentos de acuerdo con la combinación de formación, conocimiento y experiencia.</p>		

<b>ALCANCE</b>	Aplica para la conformación del equipo (HACCP) de la línea de pan en la Panificadora Daniel				
<b>PROCESO PARA AUDITAR</b>	Gestión Estratégica – Gerencia General	<b>EQUIPO AUDITOR</b>		Auditor 1 y Auditor 2	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002 - NTC 5830: 2019				
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoría.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO 4</b>	El criterio para designar los miembros del equipo (HACCP) está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	16-May-20	8:00 - 8:15	Presentación de auditores y del plan de auditoría	Acta de reunión	Equipo auditado

Revisión de Organigrama de la empresa y perfiles de cargo	16-May-20	8:15 - 9:00	Decreto 60 de 2002 Art. 6. Contenido del Plan (HACCP) Literal 1	- Organigrama de la compañía - Aprobación del Organigrama - Carta designación de equipo de inocuidad alimentaria - Funciones propias - Perfiles de cargo	Gerencia General Gestión Humana
Desayuno	16-May-20	9:00-9:20	-	-	-
Validar competencia del Equipo de Inocuidad Alimentaria / Líder del EIA Conocimiento, capacitaciones sobre el	16-May-20	9:20 - 12:30	Decreto 60 de 2002 Art. 5. Literal b NTC 5830	- Hojas de vida, donde se valide formación, educación, experiencia. - Perfiles de cargo, relación con el proceso y diferentes áreas	Gestión Humana Líder de EIA

sistema (HACCP) y los planes prerrequisito				<ul style="list-style-type: none"><li>- Carta designación de equipo de inocuidad alimentaria, así como las responsabilidades y las funciones.</li><li>- Minutas de Reunión de comité</li><li>- Registros de asistencia a comité</li><li>- Certificados de aprobación</li><li>- Rutas de entrenamiento</li><li>- Evaluaciones de prueba</li><li>- Entrevistas de conocimiento</li></ul>	
---	--	--	--	--	--

Reunión de cierre y observaciones	16-May-20	12:30 – 13:00	Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo auditado
-----------------------------------	-----------	---------------	---	---	-----------------

**Tabla 5. Plan de auditoria organización empresarial**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 17-May-2020 Hasta 17-May-2020

	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>  <b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
			<b>VERSION:</b>	01
			<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Verificar el cumplimiento de capacitación del personal operativo de la línea de pan hamburguesa de la panificadora Daniel			
<b>ALCANCE</b>	Aplica al proceso de la línea de pan hamburguesa de la panificadora Daniel			
<b>PROCESO PARA AUDITAR</b>	Gestión Humana	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2	
<b>CRITERIOS</b>	Resolución 2674 de 2013 - Decreto 60 de 2002			
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos			

	por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoría.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO</b> <b>5</b>	El equipo (HACCP) está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema (HACCP).				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	17-May-20	7:00 - 7:30	Presentación de auditores y del plan de auditoría	Acta de reunión	Equipo auditado
Proceso de selección de EIA	17-May-20	7:30 - 8:30	Decreto 60 de 2002 Art. 6, literal 1	-Hojas de Vida - Acta de aprobación de EIA	Gerente General Gestión Humana


Inspección Hojas de vida del equipo (HACCP)	17-May- 20	8:30 - 9:30	Identificar que el personal involucrado en el sistema de Gestión de Calidad e inocuidad de los alimentos esté capacitado en temas de BPM y (HACCP).	Hojas de Vida	Gestión Humana
Desayuno	17-May- 20	9:30- 9:50	-	-	-
Plan de capacitación Formación del personal de manipulación de alimento	17-May- 20	9:50- 12:30	Decreto 60 de 2002 Art. 5 literal b Resolución 2674 de 2013 Art. 12 y 13	- Registros de capacitaciones en BPM y (HACCP) - Cronograma de capacitaciones	Gestión Humana

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Resultados de evaluaciones de capacitaciones</li> <li>- Fichas de capacitación</li> <li>- Evaluación del capacitador</li> <li>- Entrevistas a personal que recibió capacitación</li> </ul>	
Reunión de cierre y observaciones	17-May-20	12:30 – 13:00	<p>Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones</p>	<p>Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia</p>	Equipo auditado



**Tabla 6. Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas**

Periodo Ejecución de Auditoria: Inicio 18-May-2020 Hasta 18-May-2020

	<b>PLAN DE AUDITORIA</b>  <b>PANIFICADORA DANIEL</b>		<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
			<b>VERSION:</b>	01
			<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Asegurar que los peligros de Inocuidad de los alimentos que puedan ocurrir con relación a los productos dentro del alcance del sistema se identifiquen, evalúen y controlen.			
<b>ALCANCE</b>	Aplica a la metodología empleada para el análisis e identificación de peligros reales y potenciales que afecten la línea de pan hamburguesa.			
<b>PROCESO PARA AUDITAR</b>	Gestión de producción - Identificación de los PCC	<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002 – Resolución 2674 de 2013 – NTC 5830:2019			
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Dentro de los riesgos asociados podemos encontrar el control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoria.			
<b>RECURSOS</b>	Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía. Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.			

	Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.				
<b>HALLAZGO 6</b>	La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	18-May-20	8:00 - 8:15	Presentación de auditores y del plan de auditoría	Acta de reunión	Equipo auditado
Compilación y verificación de la información Documentación (HACCP)	18-May-20	8:15 - 10:20	Decreto 60 de 2002 Art. 4, literal 1 NTC 5830 Numeral 3.4.2.1	- Revisar matriz del análisis de riesgos y peligros del sistema, como se abordan y se identifican - Medidas de control contempladas para que los peligros no se materialicen.	Jefe de producción Líder EIA


Desayuno	18-May-20	10:20-10:40	-	-	-
Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	18-May-20	10:40 - 13:00	Decreto 60 de 2002 Art. 6, literal 5	- Matriz de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos (Químicos, físicos, biológicos) - Requisitos legales, reglamentarios y de los clientes	Jefe de producción Líder de EIA
Receso almuerzo	18-May-20	13:00 - 14:00	-	-	-
Identificación, evaluación de peligros y determinación de los niveles aceptables	18-May-20	14:00 - 15:00	Decreto 60 de 2002 Art. 6, literal 5	- Etapas en las que se puede presentar, introducir un peligro - Diagrama de flujo	Jefe de producción Líder de EIA

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos de proceso,</li> <li>instalaciones y personal</li> <li>- Uso previsto de los productos</li> <li>- Probabilidad y gravedad como información documentada</li> </ul>	
Medidas de control y validación de las medidas de control	18-May-20	15:00 - 16:30	Decreto 60 de 2002 Art. 6, literal 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar la vigilancia y control</li> <li>- Frecuencias de monitoreo para el informe final</li> <li>- Metodología de establecer límites críticos y criterios de acción</li> <li>- Correcciones oportunas e</li> </ul>	Jefe de producción Líder de EIA

				información documentada - Metodología de validación para lograr el control	
Reunión de cierre de auditoria y observaciones	18-May-20	16:30 – 17:00	Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo auditado

**Tabla 7. Plan de auditoria identificación de PCC**

Periodo Ejecución de Auditoría: Inicio 19-May-2020 Hasta 19-May-2020

	<p align="center"><b>PLAN DE AUDITORIA</b> <b>PANIFICADORA DANIEL</b></p>	<b>CÓDIGO:</b>	PA-PD-001
		<b>VERSION:</b>	01
		<b>VIGENCIA:</b>	11/04/2020
<b>OBJETIVO</b>	Verificar la conformidad de los programas prerrequisito con respecto al plan de control de peligros.		
<b>ALCANCE</b>	Aplica al plan (HACCP) de los procesos y productos gestionados para la elaboración de pan hamburguesa de la panificadora Daniel.		

<b>PROCESO PARA AUDITAR</b>	Gestión Inocuidad		<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor 1 y Auditor 2	
<b>CRITERIOS</b>	Decreto 60 de 2002 – NTC 5830:2019				
<b>RIESGO DE LA AUDITORÍA</b>	Control de la información documentada al igual que la planificación, aplazamientos por labores internas, falta de disponibilidad, cooperación del auditado, mejoras elaboradas por el plan de auditoría.				
<b>RECURSOS</b>	<p>Humano: Personal; líderes de procesos, equipo auditor, responsable de SGI de la compañía.</p> <p>Tecnológico: computador, internet, sistemas operativos, impresora, video been, cámaras.</p> <p>Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de inocuidad una vez culminado el proceso de auditoría.</p>				
<b>HALLAZGO 7</b>	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan (HACCP) no se encuentra debidamente soportado en las BPM.				
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>EVIDENCIA</b>	<b>AUDITADO</b>
Reunión de apertura	19-May-20	8:00 - 8:15	Presentación de auditores del plan de auditoría	Registro de asistencia	Líder EIA / Jefe de Producción

<p>Revisar aplicación y contenido del sistema (HACCP)</p>	<p>19-May-20</p>	<p>8:15 - 10:00</p>	<p>Decreto 60 de 2002 Art. 4 Art. 6</p>	<p>Plan (HACCP) Información documentada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de peligros</li> <li>- Diagramas de flujos y elaboración de diagramas de flujo (metodología para confirmar in situ el diagrama de flujo)</li> <li>- Descripción de etapas y procesos</li> <li>- Determinación de nivel aceptable en el</li> </ul>	<p>Líder EIA / Jefe de Producción</p>
---	------------------	---------------------	---	---	---------------------------------------

				producto terminado	
Desayuno	19-May-20	10:00 – 10:20	-	-	-
<b>Continuación</b>  Revisar información documentada de identificación de PCC	19-May-20	10:20 – 12:30	Decreto 60 de 2002 Art. 4 Art. 6	- Evaluación de peligros -Establecimiento de medidas de control, sistemas de seguimiento y medición de los PPR y PCC - Capacitaciones para vigilancia de PCC, verificaciones de cumplimiento.	Líder EIA / Jefe de Producción
Receso Almuerzo	19-May-20	12:30 - 13:30	-	-	-
Revisar programas Prerrequisitos	19-May-20	13:30- 16:00	Artículo 5 Decreto 60 de 2002	Revisión documental programas:	Líder EIA / Líderes de Proceso



del Plan (HACCP)				- BPM, Capacitaciones Mantenimiento y metrología, Proveedores y Compras, Plan de muestreo, Trazabilidad	
Reunión de cierre de auditoria y observaciones	19-May- 20	16:30 – 17:00	Conclusiones del Plan de Auditoria Preguntas, dudas y/u observaciones	Hallazgos y conclusiones de la auditoria / Registro de Asistencia	Equipo auditado

#### 4. Conclusiones

Se tomó como referencia las directrices establecidas en la norma GTC ISO 19011:2018 para el diseño del plan de auditoría interna basado en el plan (HACCP) y con base en ello se comprendieron conceptos que permiten establecer con claridad los lineamientos de un plan de auditoría.

Dentro del plan de auditoría interna se detallaron las actividades a seguir para verificar la conformidad del cumplimiento de los requisitos aplicables para cada hallazgo encontrado dentro del programa de auditoría en la verificación del plan (HACCP).

Se identificaron los criterios a considerar durante la construcción de un plan de auditoría con los documentos de referencia el Decreto 60 de 2002 y la Resolución 2674 de 2013 para determinar su cumplimiento.

Con la estructuración del plan de auditoría se tienen los lineamientos y criterios a tener en cuenta en la inspección y verificación, lo cual es una guía para el auditado para focalizar sus evidencias y soportes.

A través del desarrollo de la actividad se lograron identificar los hallazgos en el programa de auditoría para que en el plan de auditoría se generen acciones correctivas que contribuyan a la mejora continua y que favorezca el SGI para cumplir con sus objetivos y ofrecer un producto inocuo que satisfaga las necesidades del cliente, además cumplir con los requisitos legales y estipulados por cada una de las normas aplicables.

Las auditorías internas se deben llevar en la organización en intervalos planificados para determinar si el Sistema de Gestión es conforme a las disposiciones planificado, con los requisitos establecidos por la organización y con los requisitos de norma y para determinar su estado de implementación y actualización eficazmente.

## 5. Bibliografía

GTC ISO 19011:2018. Guía Técnica Colombiana. Directrices Para La Auditoría De Sistemas De Gestión. Recuperado de: <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>.


Ministerio de Salud y Protección Social. (2002). Decreto 60 – 2002. Recuperado de: [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf)

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 – 2013. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Torres, G., Matos, R., Fernandez, O., Sanchez, M., El, O., Guzmán Torres, E. Moreno Sánchez, O. (2005). Revista Electrónica de Veterinaria REDVET El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) como instrumento para la reducción de los peligros biológicos, VI. Retrieved from <http://www.veterinaria.org/revistas/redvet/n090905.html><http://www.veterinaria.org/revistas/redvet/n090905.html>

Sierra, M. G. (2016, agosto 01). Gestipolis. Retrieved from Sistemas De Gestión Integral. ISO 9001, 14001y OSHAS 18001. Recuperado de: <http://www.ehu.eus/i.morlan/tesis/memoria/TesisIM02.pdf>

## Anexo 1 – Programa de auditoría

PANIFICADORA DANIEL																		
 <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CAUDA</b></p>										Código:	GC-PAU-001							
										Versión:	01							
										Fecha:	20-feb-20							
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Verificar la conformidad del Sistema Gestion de Calidad de la Panificadora Daniel, con respecto a los requisitos aplicables establecidos en las normas NTC ISO 9001:2015, requisitos legales aplicables y lineamientos internos.						Aplica a todos los procesos, actividades y programas involucrados de la organización en la línea de producción de Pan.												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
- NTC ISO 9001:2015 - NTC ISO 19011:2018 - Modelo FSSC 22000 Requisitos adicionales: - Decreto 60 de 2002 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 5109 de 2005 - Resolución 333 de 2011: Etiquetado y rotulado				Norma ISO 9001:2015 - FSSC 22000 - ISO 19011:2018 Manual de Calidad Política de Calidad Plan de Calidad Documentación del Sistema de Gestión Caracterización y ficha de procesos Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Procedimientos operativos Control de cambios Identificación, Análisis y Evaluación de Peligros y PCC Indicadores de resultados - Planes de acción Programas prerequisites Programas de Auditoria Interna				* Humano: Personal, líderes de procesos, equipo auditor, responsable del sistema de gestión calidad, asesoría externa con experiencia en implementación de ISO 9001:2015 * Tecnológico: Equipos: computador, Internet, sistemas operativos, impresora, videobeen, cámaras. * Financieros: Transporte, refrigerios, tiempo, costos, alojamiento, presupuesto con inversión para mejoras al sistema de gestión de calidad una vez culminado el proceso de auditoría.										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
<b>Gestión Producción</b>  <b>Hallazgo/Incumplimiento:</b> Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.	Algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.  De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 8, capítulo 2, los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.	Garantizar que los utensilios que entran en contacto directo con el alimento, estén fabricados en materiales adecuados, y que no migren ningún tipo de sustancia para evitar que se presente una contaminación cruzada.  Identificar un procedimiento donde se refieran los utensilios de materiales aptos y un formato con el registro del control de limpieza y desinfección, de éstos.	Auditor Externo o auditor interno de la compañía delSGC	Jefe de producción	Inspección de maquinaria y equipos  Observación de herramientas de trabajo  Verificación documental de formato de limpieza y desinfección de utensilios de pesaje de materias primas y listado de utensilios permitidos													Jefe de producción
<b>Gestión Calidad e Inocuidad</b>  <b>Hallazgo/Incumplimiento:</b> Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.	El sistema debe garantizar que se cumplen los procedimientos establecidos en la organización y los debe de norma como: Resolución 5109 de 2005  LA RES. 2674 DEL 2013 AL DECRETO 3075 DE 1997:Art 19 ENVASADO Y EMBALADO,  Artículo 1 de la resolución resolución 333 de 2011. sobre el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.	Verificar que se encuentre bien establecido el PPR de rotulado y etiquetado y documentos asociados para asegurar que los productos procesados para consumo humano, suministren toda la información requerida, la cual debe ser real, acorde al diseño de cada producto. Asimismo que se declare la información de algún componente alérgeno o hipersensible.	Auditor Externo o auditor interno de la compañía delSGC	Jefe de Calidad / Jefe de investigación y desarrollo	Revisión Documental de PPR asociado a rotulado y etiquetado.  Verificación de plataforma o guía con las artes y sherpas gálicas del producto y metodología de aprobación.  Verificación de las fichas técnicas de los productos.  Verificación del registro sanitario de cada producto, el cual debe ser acorde con el de la ficha técnica y la etiqueta.													Jefe de Calidad / Jefe de compras / Jefe de investigación y desarrollo
<b>Compras y Almacén</b>  <b>Hallazgo/Incumplimiento:</b> No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.	De acuerdo al artículo 5.6.1 debe asegurarse que hay información suficiente sobre aspectos concernientes a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, en lo que la organización debe establecer, implementar y mantener disposiciones eficaces para la comunicación con: Proveedores y contratistas; en tanto se deben llevar registros que den soporte al cumplimiento del plan de control de proveedores el recoge todas las actividades desarrolladas para garantizar el origen y la seguridad de los productos adquiridos, que permita la identificación y recolección de producto en caso de ser necesario.	donde se mencionen el control en la recepción de las materias primas y los lineamientos a seguir en caso de incumplimiento, así como también evaluar el seguimiento a los proveedores, con lo cual se puede dar garantía de la calidad de las materias primas.  Verificar el registro del formato de control en la recepción y los planes de acción cuando no se cumplen con los requerimientos.  Validar la rotulación de cada una de las materias primas, acorde con los documentos del control en la recepción y lo físico.	Auditor Externo o auditor interno de la compañía delSGC	Jefe de Compras	Revisión in sitio de almacenamiento de materias primas recibidas para validar que cuenten con información rastreadable.  Revisión Documental de fichas técnicas de productos.  Revisión de la metodología llevada a cabo para el cumplimiento de lo documentado en el programa de proveedores.													Jefe de Compras Auxiliar de Almacén

