

Plan auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad HACCP del establecimiento
Panadería la Promesa

Alejandra Osorio Hernández

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD
Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa ingeniería de alimentos

Tuluá

2022

Plan auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad HACCP del establecimiento
Panadería la Promesa

Alejandra Osorio Hernández

Trabajo para optar al título Ingeniera de Alimentos

Director:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa ingeniería de alimentos

Tuluá

2022

Nota aclaratoria

El presente documento contiene información académica ajustándose a un caso teórico por lo cual no se aplica como evidencia real, esta metodología fue utilizada por el estudiante por lineamientos del tutor para la comprensión académica y desarrollo de la misma, basándose en un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad, aplicando las bases del plan HACCP.

Resumen

El presente documento contiene la trazabilidad desde el principio de la aplicación del plan de auditoría bajo los lineamientos del sistema HACCP a la panadería la Promesa, la cual involucra desde la evaluación inicial, criterios de cumplimiento, hallazgos, planeación e implementación del sistema, teniendo como objetivo final brindar a los consumidores un producto en el cual se hayan minimizado todos los posibles riesgos frente a la ingesta del alimento, garantizando la inocuidad y calidad como también un reconocimiento frente a los procesos que responsablemente ejecuta enfocado hacia la mejora continua.

Palabras claves: Auditoría interna, hallazgos, mejora continua, inocuidad, sistema HACPP.

Abstract

This document contains the traceability from the beginning of the application of the audit plan under the guidelines of the HACCP system to the La Promesa bakery, which involves from the initial evaluation, compliance criteria, determination, planning and implementation of the system, having as final objective to provide consumers with a product in which all possible risks have been minimized in relation to food intake, guaranteeing safety and quality as well as recognition of the processes that it responsibly executes, focused on continuous improvement.

Keywords: Internal audit, findings, continuous improvement, safety, HACPP system

Tabla de contenido

Lista de tablas.....	7
Lista de anexos.....	8
Introducción	9
Objetivos.....	11
Objetivo general	11
Objetivos específicos.....	11
Antecedentes teóricos	12
Desarrollo plan de auditoria final.....	16
Formatos de planes de auditoría	18
Conclusiones	39
Referencias	40
Anexos.....	41

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoria hallazgo N°1	18
Tabla 2. Plan de auditoria hallazgo N°2	21
Tabla 3. Plan de auditoria hallazgo N°3	23
Tabla 4. Plan de auditoria hallazgo N°4	25
Tabla 5. Plan de auditoria hallazgo N°5	27
Tabla 6. Plan de auditoria hallazgo N°6	31
Tabla 7. Plan de auditoria hallazgo N°7	34
Tabla 8. Plan de auditoria hallazgo N°8	37

Lista de anexos

Anexo 1. Tabla de auditoría	42
-----------------------------------	----

Introducción

El sector alimentario ha tenido un gran desarrollo durante el paso de los años, desde la evolución de métodos agrícolas se han introducido el uso de maquinaria, plaguicidas, nuevas técnicas de riego y con ello a su vez se evidenció los riesgos con los residuos en el uso de agentes químicos, resistencia cada vez mayor a los antibióticos, aumento el riesgo a la inocuidad de los alimentos.

Una vez las organizaciones de alimentos obtienen un aumento en su producción, se aplican mano de obra, uso de tecnologías, herramientas e implementos para minimizar tiempos de proceso, aumentar el ritmo de trabajo u otros, sin embargo un pilar fundamental e imprescindible es la aplicación de normas e implementación de sistemas de gestión lo cual permite una planeación, cronograma, reutilización de subproductos, aprovechamiento de todos los componentes que lo involucran y un crecimiento tangible no solo a nivel lucrativo sino también al talento humano, respaldo en la calidad, productividad y a su vez renombre como un producto fiable, con profesionales y prácticas seguras.

Entre las metodologías que se emplean en las organizaciones para tener un punto de partida hacia la mejora continua e implementación de procesos que cumplan con estándares nacionales e internacional se basa la Auditoría, la cual consiste en realizar con base a la observación, revisión y análisis de la información una serie de hallazgos bajo una norma determinada para así enfocar los esfuerzos hacia cambios de manera que la organización cumpla con ciertos estándares que le posicionen dentro del sector como un ente certificado y confiable.

En la panadería Promesa se aplicó la metodología de auditoría interna basada en la implementación del sistema HACCP, para así determinar el nivel de cumplimiento y finalmente

garantizar al consumidor final sobre la calidad e inocuidad alimentaria en los productos de la organización.

Objetivos

Objetivo general

Proponer un plan de auditoría interna aplicando el sistema HACCP para la panadería promesa, logrando ofrecer un producto con inocuidad y calidad alimentaria.

Objetivos específicos

Aplicar la metodología de auditoría interna para detectar los hallazgos que se presenten en la organización.

Relacionar los ítems a los cuales se presentan las observaciones o no conformidades para así sugerir detalladamente el no cumplimiento, ajustando a la realidad y de manera simple los cambios que se deben realizar.

Redactar el informe de auditoría conforme a norma aplicada y sus respectivos comentarios, dando un concepto minucioso sobre las actividades encomendadas, fechas de cumplimiento y lo demás concerniente a la norma del sistema HACPP.

Introducir en el plan anual las actividades de auditoría interna, con el fin de adaptar esta metodología a la organización y no solo cumplir con los lineamientos de la norma antes mencionada sino también realizar hallazgos en las otras áreas de la organización ya que la política interna involucra a todos los procesos de la Panadería la Promesa.

Antecedentes teóricos

Auditoría

El proceso de auditoría es una actividad o metodología en la cual existen evaluadores imparciales y sin conflicto de intereses con conocimientos de la norma a auditar y con la calidad de persona cuya tenga relevancia en cuanto su eficacia, respeto, profesionalismo y capacidad de análisis, en la cual a través de la práctica de la observación, verificación y evaluación determina el cumplimiento o no de algunos criterios, y con base a los resultados se determina las acciones de mejora.

Las acciones correctivas, preventivas y mejoramiento, es realizado para contemplar todas las medidas que sean necesarias, para que, durante el funcionamiento, implementación y ejecución de los procedimientos, programas, entre otras, se detecten todas las acciones para que el sistema de gestión de calidad sea bien encaminado, y hacia unos objetivos claros aplicándose a la organización.

Plan de Auditoría

Relata las actividades y plan detallado de una auditoría.

(Fuente: ISO 19011:218)

Programa de auditoría

Conjunto de una o más auditorías (3.13.1) planificadas para un periodo de tiempo determinado y

dirigidas hacia un propósito específico.

(Fuente: ISO 9000:2015, 3.13.4, modificado – parafraseo ha sido añadido a la definición)

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Principios básicos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos de tal manera que el manipulador, preparación y los demás procesos de producción de alimentos o post producción cuenten con una higiene adecuado que no coloque en riesgo la inocuidad de los productos alimenticios y llegan apta para consumo al consumidor.

(Fuente: Decreto 60: 2002. Artículo3)

Acción Correctiva

Conjunto de acciones tomadas para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

Nota 1. Puede haber más de una causa para una no conformidad.

Nota 2. La acción correctiva se toma para evitar que una no conformidad o situación vuelva a producirse, mientras que la acción preventiva se toma para prevenir que algo suceda.

Nota 3. Existe diferencia entre corrección y acción correctiva, en el sentido que la primera elimina la no conformidad, mientras la segunda elimina la causa

Acción Eficaz

Acción correctiva o preventiva que mediante evidencia objetiva demuestra que se eliminaron las causas de las no conformidades o hallazgos

Acción de Mejora

Conjunto de acciones tomadas para aumentar la capacidad del Sistema, respecto de su eficacia, eficiencia o efectividad

Acción Preventiva

Conjunto de acciones tomadas para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación eventual indeseable.

Nota 1. Puede haber más de una causa para una no conformidad potencial.

Nota 2. La acción preventiva se toma para prevenir que algo suceda, mientras que la acción correctiva se toma para prevenir que vuelva a producirse.

Nota. En esta clase de Auditoría el auditor debe determinar si las acciones son eficaces o no (Ver definición “acción eficaz”).

Auditoría Especial

Auditoría eventual no contemplada dentro del Programa Anual de Evaluaciones Independientes, la cual se efectúa por solicitud de la alta dirección, se desarrolla a través de las actividades propias del ciclo de Auditoría (planeación, ejecución e informe), seguimiento y verificación de acciones.

Inocuidad alimentaria

Control y aseguramiento de la calidad e inocuidad.

(Fuente: Resolución 2674: 2013)

HACCP

Son los análisis de peligros y puntos de control críticos presentados durante todo el proceso de producción de productos alimentarios.

(Fuente: Decreto 60: 2002. Artículo3)

Desarrollo plan de auditoria final

Principios para el profesional que ejecuta la auditoría:

Ético

Que se una persona justa con el criterio que emita.

Mentalidad abierta

Persona dispuesta a considerar puntos de vista diferentes, metodologías convergentes o dispuesto a contemplar otras alternativas.

Diplomático

Persona con la capacidad mental, profesional y personal de tener tacto hacia el trato con los demás ante situaciones inclusive adversas

Observador

Persona con la capacidad de captar y analizar las situaciones que se realizan en su entorno y conforme a ello analizarlo frente a la actividad que ejerce.

Versátil

Persona capaz de adaptarse a diferentes entornos, condiciones y situaciones.

Decidido

Persona capaz de sostener su punto de vista y criterio, con la capacidad de brindar conclusiones oportunas demostrando la objetividad.

Comunicativo

Persona con la capacidad de comunicarse, expresarse hacia los demás de manera respetuosa, pero con alcance de manera de reflejar cierto grado de confiabilidad para alcanzar la comunicación y llegar a tener información de primera mano frente al proceso que realiza.

Profesional

Persona con el conocimiento del tema para dirigir la actividad, liderar el proceso de manera objetiva, clara y dar cumplimiento a la agenda de auditoría.

Colaborativo

Persona capaz de interactuar eficazmente con otros, incluyendo miembros del equipo y personal auditado.

Formatos de planes de auditoría

Tabla 1.

Plan de auditoría N° 1

Objetivo: Verificar los procedimientos, herramientas y personal los cuales tienen implicación directa con el procesamiento del alimento, para evaluar la calidad e inocuidad del mismo.

Alcance: Identificar la probabilidad y peligros durante todo el proceso de la panadería Promesa.

Criterios: Decreto 60 de 2002 / Resolución 2674 de 2013

Ítem: Hallazgo N° 1. 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.

Partes involucradas en la actividad

JP: jefe de producción

JC: jefe control de calidad

JA: jefe de Auditoría

JL: jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoría. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JP	JC
14/05/2021	8:30 –9:00 a.m.	Presentación plan de auditoría – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JP	JC

14/05/2021	9:00 – 10:30 a.m.	Recorrido por la planta	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevista con el personal • Revisión elementos de dotación y EPP • Observación BPM • Revisión infraestructura • Revisión practicas higiénicas • Revisión pediluvios, puntos lavados de manos, pintura lavable, utensilios, varios. 	JP	JC
14/05/2021	10:30- 12:00 m.	Revisión de la documentación	<ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo a la inspección visual en proceso se solicita de un operario: Planilla, contrato, examen de ingreso o periódico, socialización política SG, capacitación, certificado manipulación de alimentos, formato entrega de dotación y EPP, manual de funciones, capacitaciones y evaluación. • Revisión de los registros de la línea de proceso, limpieza y desinfección, control de temperaturas, 	JP	JC

			empaque, recepción materias primas. • Revisión control de proveedores • Revisión documentos control de calidad, trazabilidad, lotes, productos, reclamos, procedimientos.		
14/05/2021	12:00 – 1:00 p.m.	Almuerzo	Almuerzo (Recomendación algo ligero)	Todas las partes	
14/05/2021	1:00 – 1:30 p.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JP	JC
14/05/2021	1:30 – 2:00 p.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanaarlos y recomendaciones.	JP	JC
14/05/2021	2:00 – 2:30 p.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JP	JC
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 2 de junio de 2022	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 2.*Plan de auditoría N° 2*

Objetivo: Verificar el rotulado, empaque primario y/o secundario de los productos de la panadería Promesa.

Alcance: De acuerdo a la normatividad vigente, verificar el cumplimiento del empaque, información nutricional, ingredientes, presentación, rotulado en general de la panadería Promesa.

Criterios: Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013

Ítem: Hallazgo N° 2. Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.

Partes involucradas en la actividad

JP: jefe de producción

JC: jefe control de calidad

JA: jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JP	JC
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JP	JC

14/05/2021	8:40 – 10:30 a.m.	Recorrido por la planta	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión en proceso del producto final listo para entrega. • Revisión en el área de empaque • Revisión lote, fecha vencimiento y trazabilidad. 	JP	JC
14/05/2021	10:30- 11:30 m.	Revisión de la documentación	<ul style="list-style-type: none"> • Se solicita ficha técnica material de empaque, estados del arte de etiquetas. 	JP	JC
14/05/2021	11:30 – 12:00 p.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JP	JC
14/05/2021	12:00 – 12:30 p.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.	JP	JC
14/05/2021	12:30 – 12:50 p.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JP	JC
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 3.*Plan de auditoría N° 3*

Objetivo: Verificar los criterios establecidos en el procedimiento de control a proveedores frente a la materia prima recibida para la elaboración de los productos de la panadería la promesa a fin de evaluar la calidad e inocuidad.

Alcance: Identificar la información suministrada por los proveedores, criterios evaluados y nivel de aceptación de sus productos.

Criterios: Decreto 60 de 2002 / Resolución 2674 de 2013

Ítem: Hallazgo N° 3. 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.

Partes involucradas en la actividad

JP: jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JL y JP	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JP y JL	JA

14/05/2021	8:40-10:00 am.	Revisión de la documentación	Revisión de: <ul style="list-style-type: none"> • Registros ingreso materia prima. • Procedimiento control a proveedores • Manual de funciones jefe producción y jefe logística • Capacitación puesta de trabajo y reinducción. • Fichas técnicas de materias primas e insumos. 	JP y JL	JA
14/05/2021	10:00 – 10:30 a.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JP y JL	JA
14/05/2021	10:30 – 10:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.	JP y JL	JA
14/05/2021	10:40 – 11:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JP y JL	JA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha:	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 4.*Plan de auditoría N° 4*

Objetivo: Verificar los criterios establecidos para la conformación del equipo HACCP, en cuanto sus estudios profesionales, experiencia y funciones que desempeñan.

Alcance: Identificar la información suministrada por los aspirantes a pertenecer al equipo HACPP para revisar los criterios por los cuales son seleccionados.

Criterios: Decreto 60 de 2002 / Resolución 2674 de 2013

Ítem: Hallazgo N° 4. El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.

Partes involucradas en la actividad

JP: Jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: Jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JC y EH	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JC y EH	JA

14/05/2021	8:40-10:00 am.	Revisión de la documentación	Revisión de: <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida de los integrantes Equipo HACCP • Manual de funciones y requisitos del perfil equipo HACCP • Verificación experiencia y estudios de hoja de vida equipo HACCP. 	JC y EH	JA
14/05/2021	10:00 – 10:30 a.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JC y EH	JA
14/05/2021	10:30 – 10:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.	JC y EH	JA
14/05/2021	10:40 – 11:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JC y EH	JA
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 2 de junio de 2022	

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 5.*Plan de auditoría N° 5*

Objetivo: Analizar los criterios, capacidad, profesionalismo, capacidad de discernimiento y conocimientos del equipo HACCP en el momento de realizar un encuentro, actividad de auditoría.

Alcance: Evaluar al Equipo HACCP a fin de identificar si son los profesionales adecuados y aptos para encomendarles la tan importante labor de liderar los planes del equipo HACCP de la Panadería Promesa, de manera que se dé cumplimiento a la inocuidad y seguridad en los alimentos proporcionados al consumidor.

Criterios: Decreto 60 de 2002 / Resolución 2674 de 2013

Ítem: Hallazgo N° 5. 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.

Partes involucradas en la actividad

JP: Jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: Jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JC y EH	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JC y EH	JA

14/05/2021	8:40-10:00 am.	Revisión de la documentación	<p>Revisión de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manual de funciones y requisitos del perfil equipo HACCP • Verificación experiencia y estudios de hoja de vida equipo HACCP. • Evaluación con casos prácticos y revisión de todo el equipo de los resultados de cada uno. • Evaluación de criterios con casos teóricos. 	JC y EH	JA
14/05/2021	10:00 – 10:30 a.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JC y EH	JA
14/05/2021	10:30 – 10:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.	JC y EH	JA
14/05/2021	10:40 – 11:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JC y EH	JA

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 2 de junio de
2022

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 6.*Plan de auditoría N° 6*

Objetivo: Analizar cómo se siente el resto de personal de la organización frente a la comunicación tanto con el jefe de talento humano como el jefe de producción, lo cual puede determinar aspectos importantes frente al mensaje que se ofrece, sinergia, trabajo en equipo, necesidades, aportes importantes de los colaboradores y demás.

Alcance: Evaluar al Equipo HACCP a fin de identificar si son los profesionales adecuados y aptos para encomendarles la tan importante labor de liderar los planes del equipo HACCP de la Panadería Promesa, de manera que se dé cumplimiento a la inocuidad y seguridad en los alimentos proporcionados al consumidor.

Criterios: Decreto 60 de 2002

Ítem: Hallazgo N° 6. Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.

Partes involucradas en la actividad

JP: Jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: Jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JC y JT	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria –	Cronograma actividades	JC y JT	JA

Socialización (agenda del día)					
14/05/2021	8:40 – 10:00 a.m.	Recorrido por la planta	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevista con el personal producción • Entrevista con el personal de talento humano • Entrevista con el personal de logística • Entrevista con el personal de contabilidad • Entrevista con el resto de personal de apoyo 	JC y JT	JA
14/05/2021	10:00 - 11:00 am.	Revisión de la documentación	Revisión de: <ul style="list-style-type: none"> • Registro capacitaciones • Registro inducción y reinducción puestos de trabajo • Registro reuniones • Registro asistencia socializaciones (Cualquiera) 	JC y JT	JA
14/05/2021	11:00 – 11:30 a.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JC y JT	JA
14/05/2021	11:30 – 11:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales	JC y JT	JA

ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.

14/05/2021	11:40 – 12:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JC y JT	JA
------------	-----------------------	--------	---	---------	----

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 2 de junio de
2022

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 7.*Plan de auditoría N° 7*

Objetivo: Detectar si los puntos críticos de control – PCC que se hallaron corresponden efectivamente en relación a la panadería promesa, como también evaluar su origen.

Alcance: Identificación de todos y cada uno de los PCC que se detecten en la línea de producción de la Panadería la Promesa.

Criterios: Decreto 60 de 2002

Ítem: Hallazgo N° 7. Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.

Partes involucradas en la actividad

JP: Jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: Jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoría. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JC	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoría – Socialización (agenda del día)	Cronograma actividades	JC	JA
14/05/2021	8:40 – 10:00 a.m.	Revisión documentos PPC	Revisión de: • Registro todos PCC	JC	JA

			<ul style="list-style-type: none"> • Acciones correctivas • Evaluación PCC • Criterios y responsables 		
14/05/2021	10:00 - 11:00 am.	Revisión en planta	<p>Revisión de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas y cada uno de los PCC en proceso, evaluación con lista en mano de los que ya están identificados y observar si están controlados, identificados o si al contrario no se ajusta a las necesidades de la producción. 	JC y JP	JA
14/05/2021	11:00 – 11:30 a.m.	Redacción de hallazgos	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JC	JA
14/05/2021	11:30 – 11:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsanarlos y recomendaciones.	JC	JA
14/05/2021	11:40 – 12:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los	JC	JA

documentos de la evidencia

de la actividad

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 2 de junio de

2022

Nota. Fuente: Autoría propia

Tabla 8.*Plan de auditoría N° 8*

Objetivo: Detectar si los puntos críticos de control – PCC que están identificados están contenidos con las actividades programadas o si en cambio se deben de ajustar con tal de garantizar la inocuidad durante la producción.

Alcance: Identificación de todos y cada uno de los PCC que se detecten en la línea de producción de la Panadería la Promesa, hallar los que no se encuentran documentados para incluirlos dentro del PCC para así tener plenamente identificados cada uno de estos.

Criterios: Decreto 60 de 2002

Ítem: Hallazgo N° 8. La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente.

Partes involucradas en la actividad

JP: Jefe de producción

JC: Jefe control de calidad

JA: Jefe de Auditoría

JL: Jefe de logística

EH: Equipo HACCP

JT: Jefe de talento humano

Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
14/05/2021	8:00 a 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria. (Acta apertura y registro de asistencia y registro fotográfico)	JC, JP y EH	JA
14/05/2021	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria –	Cronograma actividades	JC, JP y EH	JA

Socialización (agenda del día)					
14/05/2021	8:40 – 10:00 a.m.	Revisión en producción	Revisión en la línea de producción de: • Posibles PCC • Evidencia fotográfica de los hallazgos	JC, JP y EH	JA
14/05/2021	10:00 - 11:00 am.	Revisión documentación	Revisión registros de: • Acciones correctivas • Evaluación PCC • Criterios y responsables disminuir el riesgo.	JC, JP y EH	JA
14/05/2021	11:00 – 11:30 a.m.	Redacción de hallazgos o inconformidades	De acuerdo a la verificación, formatos y procedimientos hacer el informe de hallazgos.	JC, JP y EH	JA
14/05/2021	11:30 – 11:40 a.m.	Socialización de los hallazgos	Se realiza el informe, se socializa y se explica cuales ítems presentan una no conformidad y así mismo cual es la manera de subsananlos y recomendaciones.	JC, JP y EH	JA
14/05/2021	11:40 – 12:00 a.m.	Cierre	Se hace el cierre de la actividad, se firman los documentos de la evidencia de la actividad	JC, JP y EH	JA

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 2 de junio de

2022

Nota. Fuente: Autoría propia

Conclusiones

Se aplicaron los conceptos basados de la ISO 19011:2018 específicamente las directrices para la auditoría interna en los sistemas de gestión, los cuales fueron aplicados en la Panadería Promesa.

Se detectaron los hallazgos y conforme a ello se realiza el cronograma de actividades y responsables para cada una de las no conformidades.

Se diseñó dentro del cronograma de actividades las auditorias para así vigilar el sistema de manera regular.

Referencias

Ministerios de salud y protección social. Resolución 2674: 2013.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

ICONTEC. ISO 19011: 2018. Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión.

<https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

ICONTEC. Decreto 60: 2002. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

Anexos

Anexo 1. Auditoría

PANADERIA LA PROMESA		PANADERIA LA PROMESA																
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD												Código: PG-CA-01						
												Version: 1						
												Fecha: 4-mar-22						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA				ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA														
Establecer de acuerdo al acta de verificación del INVIMA los aspectos y criterios de cumplimiento				Sistema de Gestión Integral de la panadería la promesa, identificada con RUT 1116249570 1														
CRITERIOS DE AUDITORIA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
* Decreto 2674 del 2013 * Resolución 5109 de 2005 * ISO 9001:2015 * Resolución 2674 del 2013				Acta de verificación INVIMA de la visita anterior Programa control calidad Programa control ambiental Programa limpieza y desinfección Programa control de plagas Programa recursos humanos Programa seguridad y salud en el trabajo Programa control proveedores Programa mantenimiento y calibración lo anterior mencionado con cada subprograma, instructivos y documentación relacionada en cada uno de los procesos				Elementos de bioseguridad para los asistentes al recorrido (Alcohol, cofia, tapabocas) Equipos de computo e internet Personal Responsables de los procesos Misionales										
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoria/respon	Equipo Auditor/respon	Método de Auditoria:	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Junio	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Respon
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL																		
El departamento de control o aseguramiento de la calidad está a cargo un profesional calificado. El equipo HACCP esta conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	El decreto 60 del año 2002: prerrequisitos plan HACCP: continua capacitación del personal con temas de vital importancia como son los relacionados con la implementación del sistema HACCP (Art 5°), Buenas practica de manufactura e higiene. Por lo cual establece la generación de un plan de capacitaciones dirigido a todo el personal responsables de la aplicación del Sistema a implementar	Hoja de vidas, personal que esta designado en el manual de funciones con designaciones especificas del plan HACCP deberá certificar su educación ya sea con un curso, diplomado de manera de verificar que cuenta con los conocimientos		Equipo Haccp	Análisis documental: Formato del asistencia de capacitaciones, evaluación de la capacitación, temas y contenidos de la actividad													Jefe control de calidad, Gerencia, jefe equipo HACCP
HACCP																		
Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa. El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía	La norma ISO 9001:2015: aplicación en la realización del plan de acción como opción estratégica de mejora y cumplimiento de los requisitos de la gestión administrativa. El manual de funciones: permite controlar las actividades del personal por lo cual este debe mantenerse actualizado conforme a los cambios organizacionales de la empresa, se debe socializar	El equipo HACCP debe garantizar su imparcialidad y sean responsables de diferentes procesos		Equipo Haccp	Entrevistas, actualización del manual de funciones, socialización.													Gerencia y recursos humanos
El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones. Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar	Según HACCP Item 2. El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones, no se debe esperar hasta que ocurran los hallagos o no conformidades, se debe de tener en la programación reuniones periódicas	Se debe de realizar anualmente una planificación de acciones preventivas y correctivas, con fechas de reuniones		Equipo Haccp	Observación, revisión cronograma anual, actas de reunión													Jefe equipo HACCP y JEFE calidad
BPM																		
Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos. 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	Resolución 2674 de 2013, Art. 5. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las BPM contempladas en la resolución. Art. 8. se estipula que, " los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos; todos ellos deben estar diseñados, contruidos, 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"	Se deben de cumplir con todas las normas de acuerdo al decreto 2674 y se debe de adecuar los procesos de producción con elementos aptos para su elaboración		Jefe control de calidad	Control de calidad													Jefe control de calidad, Gerencia, Jefe equipo HACCP
ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS																		
Se evidencia que existen PCC identificados, sin embargo se han identificado en cada etapa de la línea de producción un PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP y se prevé que las BPM tiene debilidades en su implementación o diseño	Decreto 60. Art 4: se deberá como primer punto realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados en toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo, una vez se cuente con el análisis se deberá determinar los puntos críticos de control (PCC). Con el fin de prevenir y mantener controlados los peligros relacionados con la inocuidad del producto. Estos peligros también pueden reducirse a un nivel aceptable. Sabiendo esto si el número de PCC es alto o excesivo en relación a los recursos humanos disponibles en la organización, la eficacia del sistema se verá afectada al no lograr cumplir la gestión con el personal total.	Tener completamente identificados los PCC en toda la cadena alimentaria, con el fin de evitar peligros que afecten la inocuidad del producto.		Jefe control seguridad y salud en el trabajo	Líder equipo HACCP	Revisión Documental												Líder equipo HACCP
PCC																		
De los peligros identificados no todos están estrechamente asociados con la inocuidad y pueden ser controlados por programa de BPM y prerrequisitos del programa.	Decreto 60. Art. 6 del 2002: El análisis de peligros, deben estar relacionados con los tres tipos de peligros existentes; físicos, químicos y biológicos, con el fin de crear medidas preventivas y correctivas, que nos ayudan a mantener dichos peligros controlados.	Identificar y controlar los peligros directamente relacionados con la inocuidad del producto.		Equipo Haccp	Equipo Auditor / responsable de la acción	Realizar la implementación de matriz de riesgos, y conforme a los hallagos tomar las medidas necesarias para reducir la probabilidad de estos, teniendo en cuenta los peligros asociados a la inocuidad												Jefe equipo HACCP y JEFE calidad
REGISTROS																		
Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores. No se evidencian 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	Res. 2674 de 2013. Art. 15 y 16. Todas las materias primas e insumos para la fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos para garantizar la inocuidad del alimento, en este caso garantizar trazabilidad en la elaboración del producto desde la recepción de materias primas e insumos. ISO 22000: 2018: numeral 8.2: sistema de trazabilidad, se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un periodo de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto.	Se debe de establecer criterios para selección de proveedores de acuerdo a las necesidades, documentación legal, fichas técnicas del bien o servicio que se ofrece, trazabilidad de proveedores, control materias primas de insumos que ingresan para garantizar que los productos utilizados para el procesamiento del pan son confiables		control calidad	Equipo Auditor / responsable de la acción	Revisión Documental, procedimiento de proveedores, fichas técnicas, evaluación de proveedores												Jefe control de calidad