

**Propuesta de plan de Auditoría para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de
Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella
Gourmet**

Presentado por:

Yennifer Amaya Botero

Carlos Alfredo Valencia

Michell Munevar Rosero

Mónica Alejandra Marín Ruiz

Martha Lucía Moreno

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de ciencia básicas, tecnología e ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

Palmira (Valle del cauca)

11 de diciembre de 2022

**Propuesta de plan de Auditoría para el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de
Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018 para la empresa Productos Alimenticios Estrella
Gourmet**

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector
alimentario

Presentado por:

Yennifer Amaya Botero

Carlos Alfredo Valencia

Michell Munevar Rosero

Mónica Alejandra Marín Ruiz

Martha Lucía Moreno

Presentado para optar el título de

Ingeniero de Alimentos

Directora

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de ciencia básicas, tecnología e ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

Palmira (Valle del cauca)

11 de diciembre de 2022

Página de Aceptación

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo de grado principalmente a Dios, por darnos la fortaleza y sabiduría para culminar esta meta.

A nuestras familias, por su amor, apoyo moral y por motivarnos a seguir adelante cuando pensábamos que no podíamos continuar.

Agradecimientos

Agradecemos primeramente a Dios quien provee la sabiduría y el entendimiento, también a todos los docentes que a través de sus cátedras impartieron conocimientos a cada uno de nosotros, a nuestra tutora Ingeniera Yanine Mercedes Arrieta Garay por su acompañamiento en nuestro proceso de formación y a todo el equipo interinstitucional de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) CEAD Palmira (Valle del cauca)

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad, fue tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas por el diplomado para efectos de la evaluación final; pertenece a un Plan de Auditoria para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018 y es usado bajo un contexto imaginario implementado en el sector de alimentos.

Resumen

El presente proyecto se realiza en base a los ocho hallazgos analizados en el Programa de Auditoría del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000:2018 implementado por la empresa ficticia con fines educativos “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”.

Dichos hallazgos son objeto de investigación para la elaboración de un plan de auditoría de segunda parte o de manejo interno bajo los parámetros de la ISO 19011:2018.

El plan de auditoria se realiza de acuerdo con la clasificación del hallazgo no conforme en contraste a la pirámide de calidad, teniendo en cuenta que la base de la pirámide se encuentra los PPR o más conocida como las buenas prácticas higiénicas establecidas en el territorio nacional colombiano, en la mitad se encuentra los principios HACCP y en la cúspide la ISO 22000:2018.

Los resultados obtenidos fueron determinantes para aprender que en una auditoria inicialmente se debe confirmar cuáles serán los canales de comunicación con los representantes de la organización, informar a la organización que el equipo de auditoria es competente para realizar dicha auditoria, exponer a la parte auditada cuales son los objetivos y su alcance de la auditoria, solicitar a la organización la documentación pertinente con el hallazgo, indicar los requisitos reglamentarios aplicables y legales, finalmente recordar a la organización que el tratamiento de la información es confidencial a analizar.

Palabras claves: auditoria, sistema de gestión, calidad, hallazgos, inocuidad

Abstract

This project is carried out based on the eight findings analyzed in the ISO 22000:2018 Quality and Safety Management System Audit Program implemented by the fictitious company for educational purposes "Productos Alimenticios Estrella Gourmet".

These findings are investigated for the preparation of a second party or internal management audit plan under the parameters of ISO 19011:2018.

The audit plan is carried out in accordance with the classification of the non-conforming finding in contrast to the quality pyramid, taking into account that the base of the pyramid is the PPR or better known as good hygienic practices established in the Colombian national territory. , in the middle is the HACCP principles and at the top is ISO 22000:2018.

The results obtained were determinant to learn that in an audit, initially, the communication channels with the representatives of the organization must be confirmed, inform the organization that the audit team is competent to carry out said audit, expose the audited party which are the objectives and scope of the audit, request the organization the relevant documentation with the finding, indicate the applicable regulatory and legal requirements, and finally remind the organization that the treatment of the information is confidential to be analyzed.

Keywords: audit, management system, quality, findings, safety

Tabla de Contenido

Listado de Tablas	11
Introducción	12
Problema	13
Planteamiento del problema	13
Descripción del problema.....	13
Sistematización del problema.....	14
Justificación	15
Objetivos	16
Objetivo General	16
Objetivos Específicos	16
Marco de referencia	17
Origen del Concepto de Auditoría	17
Auditoría.....	18
Principios de Auditoría.....	18
Los Principios de Auditoría.....	18
Programa de Auditoría	19
Plan de Auditoría.....	19
La norma ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.....	20

Desarrollo del plan de auditoria para el programa de auditoría del sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet.	21
Conclusiones	42
Recomendaciones	43
Bibliografía	44
Apéndices.....	45

Listado de Tablas

Tabla 1 Plan de auditoría para el hallazgo en Apoyo	21
Tabla 2 Plan de auditoría para el hallazgo en Política de Inocuidad	25
Tabla 3 Plan de auditoría para el hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución	29
Tabla 4 Plan de auditoría para el hallazgo Control de proveedores	31
Tabla 5 Plan de auditoría para el hallazgo del programa HACCP seguimiento de peligros	33
Tabla 6 Plan de auditoría para el hallazgo de los límites críticos.....	36
Tabla 7 Plan de auditoría para el hallazgo en los PPR operativos documentados.....	38
Tabla 8 Plan de auditoría para el hallazgo metodología de auditoría.....	40

Introducción

El plan de auditoría, es un plan de acción que documenta qué procedimientos seguirá un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento. Este conjunto de actividades es planificado en un determinado tiempo acorde a la norma que se va auditar.

Haciendo referencia a la norma ISO 22000:2018, que aplica a cualquier organización de la cadena alimentaria donde se ejecuta el ciclo (PHVA) mediante estrategias de forma organizada y logre La inocuidad de los alimentos a niveles seguros y aceptables de peligro. Ya que sólo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. La importancia del plan de auditoria radica en planificar todas las actividades que se van a desarrollar como también plantear el cronograma del día teniendo claro los requisitos a examinar. También es importante tener claro el tiempo que durara la auditoria mediante una agenda que detalle todos los requisitos a evaluar.

En este documento se desarrolla un plan de auditoria para el programa de auditoría del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018. a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Problema

Durante la elaboración de este documento hemos sido testigos de la importancia de un proceso de auditoría, esta herramienta estratégica nos permite proteger aspectos y activos claves de una organización y, con ello, ser fuente de apoyo para la comprobación y vigilancia de la Mejora Continua de cada proceso, área, producto e indicador. De esta manera, agregamos valor y mejoráramos las operaciones de una organización, con lo cual se fortalece el cumplimiento de sus objetivos a través de un enfoque sistemático y disciplinado de evaluación y medición de los procesos de gestión y control.

Este estudio tiene como finalidad proponer la planificación en un proceso de auditoría que incluye el desarrollo de una estrategia general para concretar la auditoría y conocer cuál es su naturaleza, el momento y el alcance de los procedimientos de auditoría que permitirán lograr mejorar los SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD para la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, y de esta forma evaluar el cumplimiento y eficacia del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

Planteamiento del problema

¿Cómo mejorar la calidad y la productividad en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet?

Descripción del problema

Las no conformidades encontradas conducen a proponer y ejecutar un plan de auditoría que permita tener un marco detallado de los hallazgos, para que en el momento de ejecutar las mejoras sea más eficiente, mejorando así, los Sistemas de Gestión de la inocuidad Alimentaria de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

De acuerdo a lo anterior, el problema involucra la carencia que tiene el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, lo que conlleva realizar un plan de auditoría para apoyar el despliegue de actividades en cada uno de los procesos que presentaron novedades en la compañía.

Sistematización del problema

En la presente investigación se llevó a cabo un plan de auditoría partiendo de una serie de hallazgos encontrados en las instalaciones por parte del equipo de auditoría interna realizada por la organización Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Los hallazgos encontrados relacionan algunas no conformidades dentro del sistema de gestión de calidad e inocuidad. Por tanto, para la elaboración del plan de auditoría se elaboró un programa de auditoría con las observaciones y no conformidades en base a la evidencia documental, como formatos de temperatura de equipos y producto, actas de capacitaciones, cumplimiento y publicación de la política de calidad, procedimentales como la observación de la elaboración del producto, dominio de los puntos críticos de control, cumplimiento de los PPR y de los PPRo en concordancia a la normativa vigente legal.

Finalmente, la información o evidencia recolectada dentro del programa de auditoría es la base o pilar fundamental para elaboración del plan de auditoría, cuya finalidad es la de programar nuevas visitas con el equipo de auditoría para verificar que los hallazgos encontrados se hallen subsanados y de esta manera informar a la organización en que aspectos hay que fortalecer para mantener un sistema de gestión de calidad e inocuidad.

Justificación

Para la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet dedicada a la elaboración de salsas y encurtidos es de gran importancia mantener la inocuidad de sus productos, es por eso que con el presente trabajo realizaremos el plan de auditoría para dicha empresa, donde se ha realizado la revisión a los procesos y operaciones para evidenciar el cumplimiento de la ISO 22000:2018, lo que permitirá mostrar la importancia que tiene el proceso de auditoría y la gran utilidad para vigilar, controlar y comprender cuáles son las dificultades que puede llegar a tener una empresa que quiere mantener la inocuidad de los alimentos y conservarla en el tiempo, permitiéndole a la empresa entregar productos inocuos y seguros a sus consumidores y comunidad en general

Objetivos

Objetivo General

Plantear un plan de auditoría interna a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet siguiendo los lineamientos que establece la norma ISO 22000:2018 y verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria ejecutado por la compañía.

Objetivos Específicos

Diseñar un plan de auditoria para cada hallazgo evidenciado como deficiencia en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria implementado por la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Identificar en cada hallazgo su naturaleza por medio de criterios establecidos durante la ejecución del programa de auditoria para cada no conformidad presentada en la verificación de la norma ISO 22000:2018.

Verificar el programa de auditoría interna para la mejora continua en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Marco de referencia

Origen del Concepto de Auditoría

La historia de la percepción de la auditoria trasciende desde cuatros elementos radicales los cuales motivaron a la humanidad en una expresión que se ha desarrollado desde su aplicación hasta los principios auditables; en la prehistoria se ejecutó exclusivamente con terminaciones monetarias, fiscales y de revisión este principio se desarrolló a la edad media en la que se debía pagar un diezmo al virrey y a la iglesia a su vez con el fin de controlar al rey estableció un grupo auditor, siguiendo con este proceso en la edad industrial en Inglaterra cerca al siglo XVIII paralelo con el nacimiento de la revolución industrial, en las empresas de tejido instituyeron los primeros principios de auditoria ejecutando la auditoria anglosajona, seguida inicia la edad de la informática en la que la auditoria trasciende a un nivel de Sistema de Gestión, la cual inicialmente crea conciencia a las empresas sobre cómo se debe alcanzar, procesar, conservar y pronunciar la información, adicionalmente este principio radicada en un análisis imparcial de una actividad dada. (Mantilla, 1989)

(Yáñez & Yáñez, 2012) Señalan que “la auditoría desde sus inicios, en la edad antigua, estuvo orientada a la revisión metódica y rigurosa a fines administrativos contables, evolucionado posteriormente a otras áreas, tales como la operativa y la de calidad”.

Auditoría

Según la norma (ISO 19011, 2018) una auditoría es “un 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”.

Principios de Auditoría

La auditoría se caracteriza por la dependencia de una serie de principios. Estos principios deberían ayudar a que la auditoría sea una herramienta efectiva y confiable en apoyo de las políticas y controles de gestión, proporcionando información sobre la cual una organización puede actuar para mejorar su desempeño. (ISO 19011, 2018)

Los Principios de Auditoría

- a) Integridad: la base del profesionalismo
- b) Presentación justa: la obligación de informar veraz y exactamente
- c) Debido cuidado profesional: la aplicación de la diligencia y el juicio en la auditoría
- d) Confidencialidad: seguridad de la información
- e) Independencia: la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de la auditoría
- f) Enfoque basado en la evidencia: el método racional para llegar a conclusiones de auditoría fiables y reproducibles en un proceso de auditoría sistemático
- g) Enfoque basado en el riesgo: un enfoque de auditoría que considera riesgos y oportunidades. (ISO 19011, 2018)

Programa de Auditoría

En un programa de auditoría interviene en su elaboración un equipo responsable de la calidad en la organización, donde se estima un periodo de tiempo cada año para su actualización o mejora y cuál será su funcionalidad ya sea externa o interna.

La implementación del programa de auditoría debe ser monitoreada y medida en forma continua para asegurar que se han logrado sus objetivos. El programa de auditoría debe ser revisado para identificar las necesidades de cambios y posibles oportunidades de mejora. (ISO 19011, 2018)

Plan de Auditoría

El plan de auditoría es diseñado por el equipo auditor, documentando las actividades y requerimientos orientados al auditado, planificación con tiempo previo para poder detallar el contenido del plan de auditoría encaminado a los objetivos y alcances.

La planificación de la auditoría debería tener en cuentas, según corresponda:

Identificación del (los) representante (s) del auditado para la auditoría;

El lenguaje de trabajo y de informes de la auditoría cuando esto es diferente del lenguaje del auditor o el auditado o ambos;

Los temas del informe de auditoría;

Arreglos de logística y comunicaciones, incluidos arreglos específicos para las ubicaciones que se auditarán;

Cualquier acción específica que se tome para abordar los riesgos para alcanzar los objetivos de auditoría y las oportunidades que surjan;

Cuestiones relacionadas con la confidencialidad y la seguridad de la información;

Cualquier acción de seguimiento de una auditoría anterior u otra (s) fuente (es), por ejemplo: Lecciones aprendidas, revisiones de proyectos;

Cualquier actividad de seguimiento de la auditoría planificada;

Coordinación con otras actividades de auditoría, en caso de una auditoría conjunta.

La norma ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

Esta norma tiene como objetivo velar por la inocuidad de los alimentos siendo un pilar fundamental para la industria de alimentos, es una norma aplicable a nivel mundial, donde se establecen requisitos y pautas definidas para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria lo que les permite a las compañías garantizar la obtención de productos y servicios de calidad.

Se basa en el ciclo Planear, Hacer, Verificar y Actuar lo que permite a una organización asegurar que sus procesos cuenten con recursos y se gestionen adecuadamente y el pensamiento basado en los riesgos permite a una organización determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria se desvíen de los resultados planificados para poner en marcha controles para prevenir o minimizar los efectos adversos.

La actualización de la norma en su versión 2018 agregó el capítulo 8, Operación, que es la incorporación del sistema HACCP considerado esencial a lo largo de la cadena alimentaria porque está relacionado con la presencia de peligros para la inocuidad en el momento del consumo o en cualquier etapa del proceso. (ISO 22000, 2018)

**Desarrollo del plan de auditoría para el programa de auditoría del sistema de gestión de inocuidad ISO 2200:2018 de
Productos Alimenticios Estrella Gourmet.**

Los siguientes planes de auditoría corresponden a los ocho hallazgos encontrados en la empresa ficticia con fines educativos “Productos Alimenticios Estrella Gourmet”, los cuales nos permiten evidenciar la necesidad de realizar seguimiento a aquellos procesos que presentaron novedades, para que los responsables de dichos procesos atiendan la auditoría interna y así evidenciar las mejoras.

Tabla 1

Plan de auditoría para el hallazgo en Apoyo

PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código - Versión: PAI-EG03
		Fecha Elaboración: 28/11/2022
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		Fecha Revisión: 30/11/2022
Fecha de programación: 01/12/2022	Prerrequisito auditado: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	Personal Auditado: Director de Calidad Coordinador de Calidad
Número de auditoría: 1	Proceso a auditar: Apoyo. Personas. Competencia	Jefe Gestión Humana Facilitador Sistemas de gestión integral
Sistemas auditados: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018		

Aspecto Evaluado: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000:2018 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.

Objetivo: Verificar que todas las personas que conforman el equipo de Inocuidad, sean competentes, apoyados en la educación, formación o experiencias apropiadas, basados en la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Alcance: Todo el equipo de inocuidad en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, a través de la norma ISO 22000:2018

Criterios: ISO 22000:2018, Capítulo 7 Apoyo, Numeral 7.1.2 y 7.2

Descripción: Se realiza la revisión documental del seguimiento a las acciones correctivas y proceso de formación en la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet

Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018

Auditor: Auditor líder

Actividad	Duración	Fecha	Programación		Lugar	Auditados	Documentos
			Hora				
Reunión de apertura de la auditoría						Director de Calidad Coordinador de calidad	Registro de asistencia o acta de reunión
Presentación del orden del día	30 minutos	01/12/2022	8:00 - 8:30		Sala de juntas	Jefe Gestión Humana Facilitador SGI	

Verificación de la competencia del equipo de inocuidad	120 minutos	01/12/2022	8:30 - 10:30	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad Jefe Gestión Humana	<ul style="list-style-type: none"> • Documento que certifique la formación académica de los integrantes del equipo de inocuidad • Registro de capacitaciones en temas de inocuidad
Entrevista para validación al equipo de inocuidad, del conocimiento multidisciplinario y experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA	120 minutos	01/12/2022	10:30 - 12:30	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad Jefe Gestión Humana Facilitador SGI	<ul style="list-style-type: none"> • Acta de entrevistas • Documento que acredite la calificación y el desempeño de los integrantes del equipo de inocuidad
Receso - Almuerzo	60 minutos	01/12/2022	12:30 - 13:30	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Retroalimentación ante el incumplimiento de la información documentada con respecto a la competencia del equipo de inocuidad	1 hora y 30 minutos	01/12/2022	13:30 - 15:00	Sala de juntas	Director de calidad Jefe Gestión Humana	Hallazgos y Acciones correctivas cuando no se cumplen los criterios

Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	01/12/2022	15:00 - 16:00	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad Jefe Gestión Humana Facilitador SGI	Información consolidada obtenida de la auditoría
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas					
Firma del auditor	Firma del encargado					

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 2*Plan de auditoria para el hallazgo en Política de Inocuidad*

PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código - Versión: PAI-EG02				
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		Fecha Elaboración: 28/11/2022				
		Fecha Revisión: 29/11/2022				
Fecha de programación: 02/12/2022	Prerrequisito: Sistema de Gestión de la Inocuidad	Personal Auditado: Gerente Planta, Líder equipo inocuidad, personal en general				
Número de auditoría: 2	Proceso a auditar: Liderazgo, liderazgo y compromiso, Política					
Sistemas auditados: Sistema de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel						
Objetivo: Verificar la existencia de la política de inocuidad en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet y los lineamientos definidos en la ISO 22000:2018 estén claramente definidos en ella						
Alcance: ítems relacionados con el sistema de seguridad alimentaria e inocuidad ISO 22000:2018. Aplica para la política de inocuidad						
Criterios: Norma ISO 22000:2018, Capítulo 5 Liderazgo, Artículo 5.2 Política de Inocuidad Alimentaria, numeral 5.2.1 Establecer la Política de Inocuidad de los Alimentos						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015 Auditor: Auditor líder						
Actividad	Duración	Fecha	Programación		Auditados	Documentos
			Hora	Lugar		
Reunión de apertura de la auditoría	30 minutos	02/12/2022	8:00 - 8:30	Sala Juntas	Equipo Auditado	Acta de reunión - registro de asistencia

Presentación del orden
del día y presentación
del equipo auditor

Revisión de la
documentación requerida
sobre la política de
inocuidad de los
alimentos

120
minutos

02/12/2022

8:30 - 10:30

Sala Juntas

Gerente / Líder
equipo de
inocuidad

- Documento escrito donde se evidencie la política de inocuidad y los requerimientos conforme al capítulo 5, artículo 5.2, numeral 5.2.1 de la norma
 - Soporte de los registros de asistencia de la alta gerencia y los miembros encargados de definir la política.
 - Actas de reunión
-

Comprobar que la política de inocuidad haya sido divulgada	120 minutos	02/12/2022	10:30 - 12:30	Sala de Juntas	Gerente / Líder equipo de inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte documentado sobre la divulgación a todos los colaboradores que trabajan para la organización o en nombre de ella • Programas de capacitación establecidos • Documentos soporte con firmas de los colaboradores donde se comunicó, interiorizó y se aplicó la política de inocuidad a todos los niveles dentro de la organización.
Receso - Almuerzo	60 minutos	02/12/2022	12:30 - 13:30	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Entrevistas con el personal	60 minutos	02/12/2022	13:30 - 14:30	In situ	Personal de diferentes áreas, cargos y niveles	Calificación de las respuestas dadas por el personal
Retroalimentación de resultados	60 minutos	02/12/2022	14:30 - 15:30	Sala de Juntas	Equipo Auditado	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidación de la información recopilada en cada actividad • Generación de resultados, observaciones evidenciadas, opciones de mejoramiento

Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	02/12/2022	15:30 - 16:00	Sala de Juntas	Equipo Auditado	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar los resultados de la auditoría al personal • Información consolidada obtenida de la auditoría • Felicitaciones y oportunidades de mejora
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas					
Firma del auditor			Firma del encargado			

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 3

Plan de auditoría para el hallazgo de almacenamiento de producto terminado y distribución

PLAN DE AUDITORIA INTERNA						Código - Versión: PAI-EG03
						Fecha Elaboración: 28/11/2022
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA						Fecha Revisión: 30/11/2022
Fecha de programación: 05/12/2022	Prerrequisito auditado: Sistema de Gestión de la Inocuidad					Personal Auditado
Número de auditoría: 3	Proceso a auditar: Procesos de la organización (almacenamiento y distribución)					Jefe de calidad, bodega y almacén
Sistemas auditados: Sistema de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.						
Objetivo: Verificar que la empresa cuente en sus instalaciones con un área de almacenamiento de producto terminado y distribución que cumpla con los estándares establecidos en la Resolución 2674 de 2013 para garantizar la inocuidad del alimento.						
Alcance: Todas las actividades y documentación de los programas de almacenamiento y distribución con respecto a lo establecido en los programas de prerrequisitos (PPR)						
Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 8 Operación Numeral 8.2.1. Resolución 2674 de 2013 Art 28 Almacenamiento y Artículo 30 Distribución y comercialización						
Descripción: Se realiza la revisión documental e in situ del programa de almacenamiento y distribución del producto terminado						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015			Auditor: Auditor líder			
Programación						
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura de la auditoría	30 minutos	05/12/2022	8:00 - 8:30	Sala de juntas	Jefe de calidad, bodega y almacén	Registro de asistencia o el acta de reunión

Presentación del orden del día							
Recorrido por la planta hasta el área de almacenamiento del producto terminado y distribución	1 hora y 30 minutos	05/12/2022	8:30 - 10:00	Planta	Jefe de calidad, bodega y almacén	Lista de revisión del funcionamiento de los PPR	
Revisión del programa de almacenamiento del producto terminado y distribución	120 minutos	05/12/2022	10:00 - 12:30	Sala de juntas	Jefe de calidad, bodega y almacén	Registros de control de temperaturas, lote del producto, inventario de producto terminado, lista de clientes, registro de verificación de vehículos	
Receso - Almuerzo	90 minutos	05/12/2022	12:30 - 14:00	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A	
Retroalimentación de los hallazgos	90 minutos	05/12/2022	14:00 - 15:30	Sala de juntas	Todo el equipo auditado	Hallazgos y Opciones de mejoras	
Reunión de cierre y fin de auditoría	30 minutos	05/12/2022	15:30 - 16:00	Sala de juntas	Todo el equipo auditado	Consolidación Informe final	
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas.						
Firma del auditor	Firma del encargado						

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 4*Plan de auditoría para el hallazgo Control de proveedores*

		PLAN DE AUDITORIA INTERNA			Código - Versión: PAI-EG03	
		PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA			Fecha Elaboración: 28/11/2022	
Fecha de programación: 06/12/2022		Prerrequisito auditado: Control de proveedores y materias primas			Fecha Revisión: 29/11/2022	
Número de auditoría: 4		Proceso a auditar: documentación con información Control de proveedores y materias primas			Personal Auditado: Jefe de almacén Coordinador de calidad.	
Sistemas auditados: Sistema de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores.						
Objetivo: Verificar la implementación del programa de proveedores y determinar si hay control y documentación de lotes, fechas de vencimiento e información del fabricante en las materias primas						
Alcance: Programa de proveedores y procedimientos de recibo de materias primas que garanticen el cumplimiento de las Normas ISO 22000:2018						
Criterios: ISO 22000:2018 Capítulo 8, numeral 8.5.1.2						
Descripción: Revisión documental de control de proveedores y procedimientos de recibo de materias primas en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015 Auditor: Auditor líder						
		Programación				
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura de la auditoría	120 minutos	06/12/2022	08:00 - 10:00	Sala de Juntas	Todo el equipo auditado	Registro de asistencia

Presentación del orden del día						
Verificación de documentación del programa de control de proveedores	60 minutos	06/12/2022	10:00 - 11:00	Instalaciones de archivo y almacén	Jefe de almacén	<ul style="list-style-type: none"> • Formato de evaluación de requerimientos y especificaciones de calidad de proveedores • Formato de desempeño del proveedor
Revisión de fichas técnicas de materias primas	60 minutos	06/12/2022	11:00 - 12:00	Instalaciones de archivo y almacén	Jefe de almacén Jefe de compras	Registros de recepción de materias primas Fichas técnicas de materias primas
Receso - Almuerzo	60 minutos	06/12/2022	12:00 - 13:00	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Retroalimentación de no conformidades	60 minutos	06/12/2022	13:00 - 14:00	Sala de Juntas	Todo el equipo auditado	Informe de novedades quejas y reclamos
Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	06/12/2022	14:00 - 15:00	Sala de Juntas	Jefe de almacén jefe de compras	Informe o acta de hallazgos y concepto
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas.					
Firma del auditor	Firma del encargado					

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 5

Plan de auditoría para el hallazgo del programa HACCP seguimiento de peligros

PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Código - Versión: PAI-EG03
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		Fecha Elaboración: 28/11/2022
		Fecha Revisión: 28/11/2022
Fecha de programación: 12/12/2022	Prerrequisito auditado: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos	Personal Auditado: Director de Calidad
Número de auditoría: 5	Proceso a auditar: Operación. Evaluación de peligros. Selección y categorización de las medidas de control.	Coordinador de Calidad Jefe de Manufactura Facilitador Sistema de gestión integral
Sistemas auditados: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018		
Aspecto Evaluado: Se tienen identificados los peligros físicos y biológicos que se pueden presentar, y la documentación del plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros, pero, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.		
Objetivo: Verificar el cumplimiento de los requisitos documentales de seguimiento a los peligros identificados, basados en la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet para el proceso de producción de Salsa Mostaza y Miel.		
Alcance: El proceso de producción de Salsa Mostaza y Miel a través de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.		
Criterios: ISO 22000:2018, Capitulo 8 Operación, Numeral 8.5.2.3, 8.5.2.4, 8.5.2.4.1 y 8.5.2.4.2		
Descripción: Se realiza la revisión documental del seguimiento a los peligros identificados en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet para el proceso de producción de Salsa Mostaza y Miel.		
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015	Auditor: Auditor líder	

Actividad	Duración	Fecha	Programación		Auditados	Documentos
			Hora	Lugar		
Reunión de apertura de la auditoría					Director de Calidad Coordinador de calidad	Registro de asistencia o acta de reunión
Presentación del orden del día	30 minutos	12/12/2022	8:00 - 8:30	Sala de juntas	Jefe de Manufactura Facilitador Sistema de gestión integral	
Verificación de la evaluación de peligros	120 minutos	12/12/2022	8:30 - 10:30	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Enumeración de los peligros potenciales • Análisis de peligros • Medidas de control
Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control	120 minutos	12/12/2022	10:30 - 12:30	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad Jefe de Manufactura Facilitador Sistema de gestión integral	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis documental sobre el seguimiento de peligros identificados • Registros de autocontrol
Receso - Almuerzo	60 minutos	12/12/2022	12:30 - 13:30	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A

Retroalimentación ante el incumplimiento de la documentación de seguimiento	1 hora y 30 minutos	12/12/2022	13:30 - 15:00	Sala de juntas	Director de calidad Coordinador de Calidad	Hallazgos y Acciones correctivas cuando no se cumplen los criterios
Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	12/12/2022	15:00 - 16:00	Sala de juntas	Director de Calidad Coordinador de calidad Jefe de Manufactura Facilitador Sistema de gestión integral	Información consolidada obtenida de la auditoría
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas					
Firma del auditor					Firma del encargado	

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 6*Plan de auditoría para el hallazgo de los límites críticos*

PLAN DE AUDITORIA INTERNA						Código - Versión: PAI-EG03
						Fecha Elaboración: 28/11/2022
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA						Fecha Revisión: 29/11/2022
Fecha de programación: 13/12/2022	Prerrequisito auditado: Sistema de Gestión de la Inocuidad					Personal Auditado: Jefe de calidad
Número de auditoría: 6	Proceso a auditar: Operación. Determinación de los límites críticos y criterios de acción					
Sistemas auditados: Sistema de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.						
Objetivo: Verificar la aplicación de los límites críticos y comprobar que los PCC sean medibles y estén debidamente controlados						
Alcance: Identificación de los límites críticos medibles para cada uno de los procesos donde estén establecidos los puntos de control críticos con respecto a HACCP						
Criterios: ISO 22000:2018, Capítulo 8 Operación, Numeral 8.5.2.4.2, 8.5.4.2 y 8.9. Decreto 60 de 2002, Resolución 2674 de 2013						
Descripción: Se realiza la revisión documental de la identificación de los límites críticos						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015 Auditor: Auditor líder						
Programación						
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura de la auditoría	30 minutos	13/12/2022	8:00 - 8:30	Sala de juntas	Jefe de calidad	Registro de asistencia o el acta de reunión
Presentación del orden del día						

Verificación de la Selección y categorización de las medidas de control	120 minutos	13/12/2022	8:30 - 10:30	Sala de juntas	Jefe de calidad	Registro y evaluación de viabilidad documentada de los límites críticos establecidos
Revisión de los límites críticos de los PCC y criterios de acción para los PPRO	120 minutos	13/12/2022	10:30 - 12:30	Sala de juntas	Jefe de calidad	Documentación de control de peligros
Receso - Almuerzo	60 minutos	13/12/2022	12:30 - 13:30	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Retroalimentación ante el incumplimiento de límites críticos	1 hora y 30 minutos	13/12/2022	13:30 - 15:00	Sala de juntas	Jefe de calidad	Hallazgos y Acciones correctivas cuando no se cumplen los límites críticos
Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	13/12/2022	15:00 - 16:00	Sala de juntas	Jefe de calidad	Información consolidada obtenida de la auditoría
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas					
Firma del auditor				Firma del encargado		

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 7

Plan de auditoría para el hallazgo en los PPR operativos documentados

PLAN DE AUDITORIA INTERNA						Código - Versión: PAI-EG03
						Fecha Elaboración: 28/11/2022
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA						Fecha Revisión: 30/12/2022
Fecha de programación: 14/12/2022	Prerrequisito auditado: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos					Personal Auditado: Gerente Planta,
Número de auditoría: 7	Proceso a auditar: Operación. Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)					Director de Calidad, personal en general
Sistemas auditados: Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos						
Objetivo: Verificar la documentación relacionada con los PPRO						
Alcance: Todas las instalaciones de producción de la organización Estrella Gourmet						
Criterios: ISO 22000:2018 Normatividad legal aplicable						
Descripción: Análisis documental de los PPRO en base al ítem 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015			Auditor: Auditor líder			
Programación						
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura de la auditoría	30 minutos	14/12/2022	8:00 - 8:30	Sala de juntas	Gerencia	Registro de asistencia o acta de reunión
Presentación del orden del día						

Verificación de la Selección y categorización de los PPRO	120 minutos	14/12/2022	8:30 - 10:30	Sala de juntas	Dirección de calidad	Registro y evaluación de viabilidad documentada de los PPRO establecidos en el ítem 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)
Revisión y criterios de acción para los PPRO	120 minutos	14/12/2022	10:30 - 12:30	Sala de juntas	Dirección de calidad	Documentación de los PPRO
Receso - Almuerzo	60 minutos	14/12/2022	12:30 - 13:30	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Retroalimentación de no conformidades	1 hora y 30 minutos	14/12/2022	13:30 - 15:00	Sala de juntas	Dirección de calidad	Hallazgos y Acciones correctivas cuando no se cumplen los límites críticos
Reunión de cierre y fin de auditoría	60 minutos	14/12/2022	15:00 - 16:00	Sala de juntas	Equipo auditor y los auditados	Consolidación informe final
Observaciones	Tiempo de auditoría 8 horas					
Firma del auditor	Firma del encargado					

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNAD

Tabla 8*Plan de auditoría para el hallazgo metodología de auditoría*

		Código - Versión: PAI-EG03				
		Fecha Elaboración: 28/11/2022				
		Fecha Revisión: 29/11/2022				
PLAN DE AUDITORIA INTERNA		Prerquisito auditado: ISO 22000:2018				
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA INTERNA		Proceso a auditar: ISO 22000:2018 9,1.2				
Fecha de programación: 15/12/2022		Personal Auditado:				
Número de auditoría: 8		Jefe de producción				
Sistemas auditados: Sistema de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018						
Aspecto Evaluado: Se programan y realizan auditorias frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.						
Objetivo: Determinar los procedimientos para la reunión del equipo y un modelo que establezca e implemente los criterios de reunión, donde estén manuales y registros, así como también el cronograma de las reuniones.						
Alcance: Programas del sistema de aseguramiento de calidad de las líneas de proceso que garanticen el cumplimiento del ISO 22000:2018 9,1.2, Con el fin de Asegurar, que se realice los debidos seguimientos no solo cuando hay un reclamo, sino en todo momento buscando la mejora continua. Como también asegurar que los PPR para la línea de producción de la empresa se encuentre debidamente documentados soportando los PPR operativos establecidos para el cumplimiento de los requisitos del SGIA						
Criterios: ISO 22000:2018						
Descripción: revisión de documento y un modelo que establezca e implemente los criterios de reunión del equipo, así como el cronograma de las reuniones. para garantizar la eficiencia del sistema de aseguramiento de calidad.						
Rol: Auditor Interno en las normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015		Auditor: Auditor líder				
		Programación				
Actividad	Duración	Fecha	Hora	Lugar	Auditados	Documentos
Reunión de apertura de la auditoría	120 minutos	15/12/2022	8:00 - 09:00	Sala de Juntas	Todo el equipo auditado	Registro de asistencia
Presentación del orden del día						

Verificación de documentación	60 minutos	15/12/2022	9:00 -10:00	Sala de Juntas	Todo el equipo auditado	<ul style="list-style-type: none"> • Informe de auditorías pasadas • Plan de mejora de observaciones o no conformidades. • Programa de auditoria • Planes de auditorias • Formatos de responsabilidades • Informe de auditorías • Registros de seguimiento de hallazgos
Receso - Almuerzo	60 minutos	15/12/2022	12:00 - 13:00	Casino Empresa	Equipo auditor y los auditados	N/A
Redacción de Hallazgo	120 minutos	15/12/2022	13:00 - 15:00	Sala de Juntas	Jefe de producción	Informe de identificación de hallazgos
Reunión de cierre y fin de auditoria	60 minutos	15/12/2022	15:00 - 16:00	Sala de Juntas	Todo el equipo auditado	Informe de novedades quejas y reclamos informe o acta de hallazgos y concepto Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoria
Observaciones	Tiempo de auditoria 8 horas					
Firma del auditor				Firma del encargado		

Nota: Fuente, elaboración propia con base en información proporcionada por la UNA

Conclusiones

Con el desarrollo del presente trabajo, se logra diseñar los diferentes planes de auditoría, teniendo en cuenta cada uno de los hallazgos reportados, como parte de la verificación del cumplimiento de los criterios de la norma ISO 22000:2018 en la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

A través de esta práctica, se logra aplicar los conocimientos adquiridos en las etapas anteriores del curso Diplomado De Profundización Sistemas De Gestión De La Inocuidad Y Del Ambiente Para El Sector Alimentario, y del aprendizaje en la plataforma de SGS como Auditor Interno En Las Normas BPM, HACCP, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015.

Una correcta identificación de los peligros y su naturaleza es la base para lograr cumplimiento de la norma ISO 22000:2018. Mediante estrategias de control que estructuren determinados modelos que estén dirigidos al cumplimiento de estándares y protocolos establecidos por la norma.

El desarrollo y fortalecimiento de registros establecerán el cumplimiento de documentación requerida la cual servirá para demostrar que se están cumpliendo los protocolos y así proponer mejoras continuas a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

Recomendaciones

Con el desarrollo del presente trabajo y después de realizar el plan de auditoria verificando el sistema de gestión de inocuidad alimentario implementado por la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, tenemos las siguientes recomendaciones:

Mantener y sostener la implementación de los sistemas de gestión de inocuidad minimizando los riesgos alimentarios lo que permite obtener resultados satisfactorios en materia de inocuidad y seguridad, cumpliendo el principal objetivo que es garantizar que los productos de Estrella Gourmet sean seguros para su consumo.

El proceso de auditorías internas es una gran oportunidad para conocer y aprender de las operaciones y procesos dentro de una compañía, además, que se garantiza el cumplimiento de las políticas, los procedimientos y los procesos definidos por la organización.

Para un buen funcionamiento de un sistema de gestión de inocuidad la comunicación interna y externa eficaz y eficiente es fundamental.

Bibliografía

ISO 19011. (17 de Octubre de 2018). *Biblioteca Virtual UNAD*. DIRECTRICES PARA LA AUDITORIA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. Sitio web: <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=>

ISO 22000. (21 de Noviembre de 2018). *Biblioteca Virtual UNAD*. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA. Sitio web: <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C97D1B96AD1DC1EC74B65F4EB9F89FC3A&Req=>

Mantilla, S. A. (1989). *Auditoria Pontificia Universidad Javeriana*. Bogotá Colombia: ECOE ediciones.

Yáñez, J., & Yáñez, R. (Julio de 2012). Auditorias, mMejora Continua y Normas ISO: factores claves para la evolución de las organizaciones. *Ingeniería Industrial Actualidad y Nuevas Tendencias*, III(9), 89-92.

