

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna Productos alimenticios la estrella  
Gourmet**

Anggie Arleph Mendez Aranda

Leidy Marcela Martínez Fonseca

Gloria Yaneth Rubio

Leidy Carolina Solano

Nayibis Fonseca Montes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de ciencia básica, tecnología e ingeniería – ECBTI

Programa Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2022

**Plan de auditoría para el programa de auditoría interna Productos alimenticios la estrella  
Gourmet**

Anggie Arleph Mendez Aranda

Leidy Marcela Martínez Fonseca

Gloria Yaneth Rubio

Leidy Carolina Solano

Nayibis Fonseca Montes

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Director

Ing. Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de ciencia básica, tecnología e ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2022

## Página de Aceptación

---

Norma Beatriz Jurado

Director Trabajo de Grado

---

Jurado

---

Jurado

Bogotá-2022

### **Nota aclaratoria**

El presente documento contiene información con fines académicos, mediante el planteamiento de un caso hipotético de una empresa ficticia (Productos alimenticios la estrella gourmet), por lo cual no aplica como evidencia real. Se usa esta metodología planteada por la directora del curso con el fin de facilitar la comprensión académica. Por ello se plantea la realización de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad, aplicando la ISO 22000 de 2018 y la ISO 19001 de 2018.

## Resumen

A través de la interpretación de requisitos legales y normativos que soportan el diseño e implementación de un sistema de auditoría interna. *Productos alimenticios la estrella gourmet* con el objetivo de ofrecer y garantizar productos de excelente calidad, decide implementar un método de auditoría interna basado en la Norma ISO 22000 de 2018 y la ISO 19001 de 2018.

Mediante las auditorías internas, se identificaron hallazgos con oportunidad de mejora para los cuales se implementó un nuevo plan de auditoría interna enfocado a la ejecución según los requerimientos.

Este plan de auditoría será llevado a cabo por las jefaturas de cada una de las áreas y se les realizará a las diferentes dependencias (calidad, producción, compras, almacén y producto terminado) de la empresa. Tendrá como objetivo identificar y corregir las falencias de las áreas respecto a la norma ISO 22000 de 2018 y la ISO 19001 de 2018, para los hallazgos encontrados en el plan de auditoría se les implementará una acción correctiva y deberán ser cerrados en el menor tiempo posible para garantizar a nuestros clientes y consumidores que los productos elaborados son alimentos inocuos.

**Palabras Claves:** ISO 22000, ISO 19001, Inocuidad Alimentaria, Auditoría interna.

### **Abstract**

Through the interpretation of legal and regulatory requirements that support the design and implementation of an internal audit system. Food products, the gourmet star, with the aim of offering and guaranteeing excellent quality products, decides to implement an internal audit method based on the ISO 22000 Standard of 2018 and ISO 19001 of 2018.

Through internal audits, findings with an opportunity for improvement were identified for which a new internal audit plan was implemented focused on execution according to requirements.

This audit plan will be carried out by the headquarters of each one of the areas and will be carried out to the different dependencies (quality, production, purchases, warehouse and finished product) of the company. It will have the objective of identifying and correcting the shortcomings of the areas with respect to the ISO 22000 of 2018 and ISO 19001 of 2018 standards, for the findings found in the audit plan, a corrective action will be implemented, and they must be closed in the shortest possible time. To guarantee our customers and consumers that the products produced are safe foods.

**Keywords:** ISO 22000, ISO 19001, Food Safety, Internal audit.

## Tabla de contenido

Lista de tablas.....	8
Lista de anexos .....	9
Introducción.....	100
Problema.....	111
Descripción del problema .....	111
Planteamiento del problema .....	112
Sistematización del problema.....	122
Justificación.....	133
Objetivos .....	144
Objetivo general.....	144
Objetivos específicos .....	144
Marco de referencia.....	155
Plan de auditoria .....	188
Conclusiones.....	422
Recomendaciones.....	444
Bibliografía .....	455
Anexos .....	466

**Lista de tablas**

Tabla 1. Plan de auditoria hallazgo N°1 .....	16
Tabla 2. Plan de auditoria hallazgo N°2 .....	20
Tabla 3. Plan de auditoria hallazgo N°3 .....	23
Tabla 4. Plan de auditoria hallazgo N°4 .....	26
Tabla 5. Plan de auditoria hallazgo N°5 .....	29
Tabla 6. Plan de auditoria hallazgo N°6 .....	32
Tabla 7. Plan de auditoria hallazgo N°7 .....	35
Tabla 8. Plan de auditoria hallazgo N°8 .....	38



**Lista de anexos**

Anexo 1. Cuadro de auditoría .....	42
------------------------------------	----

## Introducción

La globalización y demanda de la humanidad de productos alimenticios inocuos, de calidad, seguros y rentables ha llevado a las organizaciones a requerir certificaciones que les permita suplir las necesidades de la población y a la vez ser competitivos mejorando la eficiencia de sus sistemas productivos. El compromiso actual de los gobiernos con la seguridad e inocuidad alimentaria les ha llevado también a regular los alimentos suministrados a la población. En el caso particular de Colombia encontramos regulación en cuanto a requisitos sanitarios para la producción, comercialización, procesamiento, envase, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de los alimentos en la resolución 2674 de 2013, en la cual a su vez hace la invitación a las organizaciones a implementar un sistema HACCP descrito en el decreto 60 de 2002 y el CXC 1-1969 que por medio del pensamiento basado en el riesgo les permita generar alimentos inocuos, seguros y de calidad.

Sin embargo, aquellas organizaciones que quieran tener un mercado global deben buscar implementar sistemas de gestión que les permitan abrir mercados nacionales e internacionales con la garantía de producción de alimentos inocuos, de calidad y seguros. Esto se logra obteniendo certificaciones internacionales dictadas por la organización internacional de normalización (ISO), con la aplicación de normas reconocidas como estándares internacionales que permiten a las organizaciones crear una uniformidad entre la gestión, prestación de servicios y producción en la industria alimentaria.

El proyecto que se desarrolla en este trabajo describe un proceso de auditoria interna basado en el estándar internacional ISO 19001 de 2018 para la empresa de productos alimenticios estrella gourmet, con el objetivo de realizar la evaluación de la eficacia del sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria implementado por la organización basado en la ISO 22000 de 2018. En él se encontrarán y trataran diferentes hallazgos que deben ser resueltos para lograr la producción de alimentos inocuos.

## **Problema**

La falta de realización de auditorías internas en una compañía que evalúen la eficacia de los SGIA, puede traer consecuencias a las empresas, como pérdidas de confianza entre sus clientes y partes interesadas, disminución de calidad e inocuidad en sus productos, no conformidades con los requisitos exigidos por la ley y en general pérdida de control en sus procesos que puede traducirse en el incumpliendo de los objetivos y política de calidad que se propone una empresa en el momento de adoptar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria de acuerdo con la ISO 22000 de 2018.

### **Descripción del problema**

Los consumidores actuales demandan alimentos sanos, seguros y de calidad, esto lleva a que las empresas busquen mejorar sus procesos mediante la implementación de sistemas de gestión de calidad que le den la confianza al consumidor de que los productos que brinda la compañía son inocuos, de calidad y seguros. Una de las partes fundamentales en el momento de implementar un SGIA es planear auditorias internas que permitan evaluar la eficiencia del sistema implementado con el fin de no perder nunca el control en los procesos y tener soluciones a las posibles desviaciones que se puedan presentar a tiempo evitando que se produzcan alimentos no aptos para el consumo o que puedan afectar a la población que los consuma mediante la generación de ETAS.

### **Planteamiento del problema**

¿Por qué es importante la implementación de una auditoría interna que evalúe la eficiencia del SGIA implementada por la empresa de productos alimenticios la Estrella Gourmet de acuerdo con la norma ISO 22000 de 2018?

**Sistematización del problema**

Se realizará una auditoría interna mediante la creación de un equipo de auditores, creación de un plan de auditoría, para recolectar datos que sirvan de soporte y permitan evaluar la eficiencia del SGIA implementado por la empresa de productos alimenticios la estrella gourmet, luego se realizaran las respectivas recomendaciones y posibles acciones de mejora que sean necesarias de implementar para que la organización siga brindando confiabilidad en los procesos a sus clientes y partes interesadas de brindar salsas inocuas de calidad y que aportan a la seguridad alimentaria de los consumidores.

### **Justificación**

Para el desarrollo del presente trabajo se tuvieron en cuenta varios aspectos dentro de los cuales son de importancia para el seguimiento y la mejora continua dentro de una organización, el grado en el que las empresas se evalúan y se autoevalúan tienen un estándar inicial que es la organización internacional de normalización, el cual describe los estándares iniciales para garantizar el sistema integrado de gestión a nivel mundial, la sistematización abarca varias industrias las cuales para este caso se desarrollaran la ISO 22000 de 2018 con el fin de garantizar que todos los procesos que se desarrollen dentro de una empresa de alimentos den como resultado un producto inocuo, teniendo en cuenta que para avalar la seguridad alimentaria se puede tomar como herramienta el uso de esta norma, para ser consecuente con la información y con la estandarización de un plan de auditoria se hace el uso de la norma ISO 19001 de 2018, instrumento que permite tener una guía para el desarrollo de una auditoria para cualquier organización.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Plantear un plan de auditoría para cada uno de los hallazgos identificados en la empresa de Productos estrella gourmet en la línea de producción de salas, basado del sistema de gestión de calidad e inocuidad ISO 22000:2018 e ISO 19001 de 2018.

### **Objetivos específicos**

Estructurar el plan de auditoría teniendo en cuenta los principios de la norma ISO 19011 de 2018.

Evaluar el cumplimiento de los requisitos, comparando con la evidencia objetiva para cada uno de los hallazgos.

Establecer el objetivo, alcance, metodología y cronograma del plan de auditoría.

## **Marco de referencia**

### **Auditoria**

Una auditoria 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” (Organización internacional de normalización [ISO 19001], 2018). La realización de auditorías permite obtener resultados que servirán como insumo en la planeación corporativa, y a su vez brinda una visión más clara de necesidades y actividades de mejora que se requieren en una organización.

### **ISO 19001 de 2018**

La ISO 19001 de 2018 es un estándar internacional que sirve de guía para gestionar un programa auditoría, planificar y realizar auditorías de sistemas de gestión y evaluar la competencia de un auditor y equipo auditor. Está diseñada para incluir” todos los tipos y tamaños de organizaciones y auditorías de varios alcances y escalas; incluidas aquellas realizadas por equipos grandes de auditoría, típico de grandes organizaciones; y las realizadas por un solo auditor, tanto en grandes como pequeñas organizaciones.” (ISO 19001, 2018).

La ISO 19001 de 2018 maneja el enfoque PHVA (planear, hacer, verificar y actuar) y consta de 7 capítulos: 1. Alcance, 2. Referencias normativas, 3. Términos y definiciones, 4. Principios de auditoría, 5. Gestión de un programa de auditoría, 6. Realización de una auditoria y 7. Competencias y evaluación de los auditores.

Para realizar una auditoria es muy importante tener en cuenta los 6 principios que nos da la ISO 19001 (2018): Integridad (es el soporte del profesionalismo del auditor), presentación imparcial (es la obligación de notificar con veracidad y exactitud), debido cuidado profesional (es la aplicación de diligencia y juicio al auditar), confidencialidad (es la seguridad de la información), independencia (es la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de auditoría), el enfoque basado en la evidencia (es el método racional para

lograr conclusiones de auditoría confiables y reproducibles en un proceso sistemático de auditoría.) y el enfoque basado en el riesgo (que es un enfoque de auditoría que considere riesgos y oportunidades.) (P. 13-14)

Finalmente es muy importante resaltar que para realizar un programa de auditoría a un sistema de gestión de manera eficiente y eficaz este debe contener la siguiente información, de acuerdo con la ISO 19001 (2018): objetivos para el programa de auditoría, riesgos y oportunidades asociados con el programa de auditoría y las acciones para direccionarlos, alcance (extensión, limitaciones, ubicaciones) de cada una de las auditorías dentro del programa de auditoría, cronograma (Número/duración/frecuencia) de las auditorías, tipos de auditoría, como interna o externas, criterios de auditoría, métodos de auditoría a ser empleados, criterios para la selección de miembros del equipo auditor y la información documentada relevante. (P.15-16).

### **ISO 22000 de 2018**

“La adopción de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos es una decisión estratégica para una organización que puede ayudar a mejorar su desempeño general en materia de inocuidad de los alimentos.” (Organización internacional de normalización [ISO 22000], 2018) Implementar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria le brinda a la organización beneficios como los plantados en la ISO 22000(2018): le brinda la capacidad de proporcionar alimentos inocuos y productos y servicios que cumplen requisitos legales y suplen las expectativas de los clientes, le brinda la capacidad de abordar los posibles riesgos asociados con los objetivos de la organización, y le brinda la capacidad de tener conformidad con los requisitos establecidos en el sistema de gestión de inocuidad alimentaria. (P.7). Esta norma maneja un enfoque de proceso basado en el riesgo e incorpora el ciclo PHVA, permitiendo así que la organización que implementa este SGIA tenga los recursos y gestión que se necesitan y a su vez evalúen y actúan ante oportunidades de mejora.



Los elementos claves para cumplir con los requisitos de un SGIA son: “comunicación interactiva, gestión del sistema, programas prerrequisito, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)” (ISO 22000, 2018). Esta norma tiene al igual que las otras normas de gestión ISO los principios de gestión: “enfoque en el cliente, liderazgo, participación de las personas, enfoque basado en procesos, mejora, toma de decisiones basadas en evidencia, gestión de relaciones” (ISO 22000, 2018).

Esta norma se compone de 10 capítulos que son: 1. Alcance, 2. Referencias normativas, 3. Términos y definiciones, 4. Contexto de la organización, 5. Liderazgo, 6. Planificación, 7. Soporte, 8. Operación, 9. Evaluación del desempeño del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y 10. Mejora.

## Plan de auditoría

Tabla 1

### Plan de auditoría. Hallazgo 1

<b>Objetivo</b>	Establecer si se implementaron los PPR a través de todo el sistema en general y si los mismos tienen alcance en las áreas de almacenamiento y distribución.
<b>Alcance</b>	Evaluación de PPR implementados en el SGIA para almacenamiento de producto terminado y distribución de acuerdo a la ISO 2200 de 2018
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 # 8.2.2 ítem C # 8.2.4 ítem g # 8.3 ítem C
<b>Hallazgo</b>	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.
<b>Descripción</b>	Se realizará una auditoría interna por procesos con el fin de evaluar la eficacia del SGIA de acuerdo con la ISO 22000 de 2018. Esta auditoría será con interacción humana, en sitio, por medio de la revisión de registros, verificación ocular, entrevistas, se contará con la participación del personal del área auditada
<b>Auditado</b>	Jefe de calidad
<b>Auditor</b>	Jefatura de servicio al cliente
<b>Fecha y duración de la auditoría</b>	25-10-2022 6 horas
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El alcance de los PPR que tiene la organización no contempla el área de almacenamiento de producto terminado ni su distribución. No se evidencia el programa para controlar la calidad del agua, el plan de limpieza y desinfección, el plan de control de plagas, el plan de trazabilidad, listas de chequeo de control de temperatura, plan de mantenimiento preventivo de</li> </ul>

equipos, utensilios e instalaciones, plan de calibración de equipos en el área de almacenamiento y en el área de distribución de las salsas.

- La organización al establecer los PRR no consideró el área de almacenamiento, despacho, transporte.
- La organización en su sistema de trazabilidad no identifica la ruta inicial de distribución del producto final.

<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Actividad	Evidencias o acciones
	25/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición de los objetivos de la auditoria.
	25/1 0/2022	8:3 0 –9:00 a.m.	Presentac ión plan de auditoria	Presentación del cronograma de actividades
	25/1 0/2022	9:0 0 – 9:30 a.m.	Recorrido por la planta	Revisión general de BPM (dotación personal, Limpieza y desinfección de planta.)
	25/1 0/2022	9:3 0-10:30 am.	Visita al área de almacenamiento	Se realiza revisión de registros de PRR que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de calidad de agua</li> <li>• Programa de control de plagas</li> <li>• Programa de calibración de equipos</li> <li>• Programas de mantenimiento preventivo de equipos, utensilios e instalaciones</li> </ul>

---

25/1 0/2022	10: 30 – 11:30 am.	Visita al área de distribución final	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de limpieza y desinfección</li> <li>• Programa de trazabilidad que incluye:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Control de entradas y salidas de producto del almacén (producto, cantidad, fecha, origen y destino).</li> <li>2. Ubicación de los productos en el almacén (por lotes de producto)</li> <li>3. Control de fechas de vencimiento.</li> </ol> </li> </ul> <p>Se realiza revisión de registros de PRR que incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de calidad de agua</li> <li>• Programa de control de plagas</li> <li>• Programa de calibración de equipos</li> <li>• Programas de mantenimiento preventivo de equipos, utensilios e instalaciones</li> <li>• Programa de limpieza y desinfección</li> <li>• Programa de trazabilidad que incluye:</li> </ul>
----------------	--------------------------	--	---

---

---

				Fecha de envasado, fecha de expedición, fecha de vencimiento, cliente, lote, cantidad de producto vendido, producto vendido
25/10/2022	11:30 am – 12:30 pm.	Almuerzo		
25/10/2022	12:30 pm. – 1:00 pm	Preparación informe final	Creación de informe de auditoría	
25/10/2022	1:00 – 1:30 p.m.	Reunión con la gerencia	Socialización de los hallazgos	
25/10/2022	1:30 – 2:00 p.m.	Reunión de cierre	Creación del acta de la auditoría	

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2

**Plan de auditoría. Hallazgo 2**

<b>Objetivo</b>	Analizar si se hace un control de procesos, productos y servicios proporcionados externamente, y que en el establecimiento de los PPR se haya creado un proceso de aprobación y aseguramiento de proveedores que permita evaluar el sistema de trazabilidad hacia atrás
<b>Alcance</b>	Evaluación de control y seguimiento a proveedores en el área de recepción de materias primas del SGIA de acuerdo con la ISO 2200 de 2018
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 # 7.1.6 ítem a. # 8.2.4 ítem F # 8.3 ítem A
<b>Hallazgo</b>	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.
<b>Descripción</b>	Se realizará una auditoría interna por procesos con el fin de evaluar la eficacia del SGIA de acuerdo con la ISO 22000 de 2018. Esta auditoría será con interacción humana, en sitio, por medio de la revisión de registros, verificación ocular, entrevistas, se contará con la participación del personal del área auditada
<b>Auditado</b>	Gerencia y jefe de calidad
<b>Auditor</b>	Jefe de procesos
<b>Fecha y duración de la auditoría</b>	26-10-2022 6 horas
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La organización no establece y aplica criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos o servicios.</li> </ul>

- La organización no considera al establecer sus PRR los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores.
- La organización dentro de su sistema de trazabilidad no identifica de forma única el material entrante de proveedores en cuanto a: la relación del lote de materiales, ingredientes y productos intermedios recibidos en relación con los productos finales.

<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Actividad	Evidencias o acciones
	26/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición de los objetivos de la auditoria.
	26/10/2022	8:30 – 9:00 a.m.	Presentación plan de auditoria	Presentación del cronograma de actividades
	26/10/2022	9:00 – 9:30 a.m.	Recorrido por la planta	Revisión general de BPM (dotación personal, Limpieza y desinfección de planta.)
	26/10/2022	9:30- 10:30 am.	Visita al área de recepción de materias primas	Verificación de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificación al programa de evaluación y seguimiento a proveedores.</li> <li>• Certificaciones de calidad proveedores</li> <li>• Fichas técnicas de productos</li> <li>• Evaluación de planillas de transporte</li> <li>• Evaluación de análisis microbiológicos</li> </ul>

---

26/10/2022	10:30 – 11:30 am.	Visita al área de almacenamiento	Verificación de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Condiciones de almacenamiento.</li><li>• Verificación de lotes de materias primas</li></ul>
26/10/2022	11:30 am – 12:30 m.	Almuerzo	
26/10/2022	12:30 – 1:00 p.m.	Preparación informe final	Creación de informe de auditoría
26/10/2022	1:00 – 1:30 p.m.	Reunión con la gerencia	Socialización de los hallazgos
26/10/2022	1:30 – 2:00 pm	Reunión de cierre	Creación del acta de la auditoría

---

Fuente: Elaboración propia



Tabla 3

**Plan de auditoría. Hallazgo 3**

<b>Objetivo</b>	Establecer si se creó un programa de control de peligros con criterios de acción medibles u observables que permitan mantener la inocuidad del producto.
<b>Alcance</b>	Verificación del plan de control de peligros, su implementación, seguimiento, determinación de estos y criterios de acción del SIGA de acuerdo con la ISO 22000 de 2018
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 # 8.5.4.1 # 8.5.4.2.
<b>Hallazgo</b>	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
<b>Descripción</b>	Se verificará el plan de control de peligros que se tienen establecidos para cada proceso dentro de la línea de producción, este plan de control será confrontado con la evidencia insitu en cada una de las etapas productivas verificando que estos estén siendo aplicables, haciendo uso de entrevistas con el personal operativo donde cada uno explicara su proceso, cuales son los límites críticos de cada operación, los criterios de acción y mediante la evidencia documentada verificar los registros de monitoreo.
<b>Auditado</b>	Jefe de calidad y producción
<b>Auditor</b>	Jefe de gestión de proyectos
<b>Fecha y duración de la auditoría</b>	27-10-2022 9 horas
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos.</li> <li>• No se evidencian los sistemas de monitoreo para todas las medidas de control establecidas en los PPR de las líneas de producción.</li> </ul>

<b>Cronograma</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Proceso / Actividad</b>	<b>Evidencia</b>
	27/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor, aclaraciones pertinentes a la ejecución de la auditoria.
	27/10/2022	8:30 – 10:30 a.m.	Verificación documental	Se verifican los procedimientos PPRO y PPR de cada una de las líneas de proceso. Plan HACCP. Formatos de PPR y PPRO, como evidencia de los controles. Responsabilidades y autoridades definidas.
	27/10/2022	10:30 am- 1:30 pm	Verificación In situ	Se verifica el diagrama de flujo. Verificación de identificación de peligros. Registros de control de cada uno de los procesos. Entrevistas con el personal operativo donde describa las medidas específicas para prevenir o reducir los peligros

---

			que son significativos dentro del proceso.
27/10/2022	1:30 pm – 2:30 p.m.	Almuerzo	
27/10/2022	2:30 pm-3:30 pm	Preparación informe final Redacción de hallazgos	Levantamiento de información, consolidación de hallazgos o de evidencias.
27/10/2022	3:30 pm – 4:30 p.m.	Reunión con la gerencia	Socialización de hallazgos conformes a la ejecución de la auditoria, aclaraciones pertinentes a la misma.
27/10/2022	4:30 – 5:00 pm	Reunión de cierre	Socialización de hallazgos con el personal involucrado a los procesos.

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4

**Plan de auditoría. Hallazgo 4**

<b>Objetivo</b>	Establecer si se cuenta con un programa de evaluación de peligros y un programa de seguimiento de evaluación de peligros.			
<b>Alcance</b>	Verificar el sistema de monitoreo y seguimiento para cada medida de control que se encuentren dentro del programa de evaluación de peligros.			
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 #8.5.2.3 #8.5.4.3			
<b>Hallazgo</b>	Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, 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.			
<b>Descripción</b>	Se realizará la verificación de Matriz identificación de peligros. Como evidencia de los controles se verificarán los registros asociados a cada peligro identificado en la matriz. Con el personal operativo se realizará entrevistas donde se confirme las responsabilidades y competencias para cada uno de los controles. La eficacia y monitoreo de los controles.			
<b>Auditado</b>	Jefatura de producción y calidad			
<b>Auditor</b>	jefatura de almacenamiento			
<b>Fecha y duración de la auditoria</b>	28-10-2022 9 horas			
<b>Evidencia</b>	No se evidencia controles que aseguren el seguimiento a los peligros identificados. No se evidencian las acciones tomadas que permitan validar la efectividad de los peligros identificados.			
<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia
	28/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del equipo auditor,

---

			aclaraciones pertinentes a la ejecución de la auditoria.
28/10/2022	8:30 – 10:30 a.m.	Verificación documental	Se verifican los procedimientos para determinar la evaluación de peligros. Verificación de matriz de peligros. Verificación de categorización de medidas de control de los peligros asociados. Seguimientos asociados al cumplimiento de las medidas de control. Verificación de los seguimientos, análisis de resultados, y acciones de mejora.
28/10/2022	10:30 am- 1:30 pm	Recorrido de planta	El personal tiene conocimiento base de los niveles de peligros identificados en los procesos donde ellos operan.

---

---

28/10/2022	1:30 pm – 2:30 p.m.	Almuerzo	
28/10/2022	2:30 pm-3:30 pm	Preparación informe final Redacción de hallazgos	Levantamiento de información, consolidación de hallazgos o de evidencias.
28/10/2022	3:30 pm – 4:30 p.m.	Reunión con la gerencia	Socialización de hallazgos conformes a la ejecución de la auditoria, aclaraciones pertinentes a la misma.
28/10/2022	4:30 – 5:00 pm	Reunión de cierre	Socialización de hallazgos con el personal involucrado a los procesos.

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5

**Plan de auditoría. Hallazgo 5**

<b>Objetivo</b>	Evaluar si los puntos críticos de control (PCC) se identificaron correctamente en el proceso y sus LCC son medibles.
<b>Alcance</b>	Validar que la organización establezca, aplique y mantenga un plan de control de peligros y está documentada la información.
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 8.5.2.4.2 ítem a; b; c 8.5.4.2 8.5.4.3
<b>Hallazgo</b>	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.
<b>Descripción</b>	Se realizará una auditoría interna revisando la evidencia de las medidas de control, se verificarán los registros asociados a cada LCC. se realizará entrevistas donde se confirme las responsabilidades y competencias para cada uno de los controles. Listas de verificación, revisión documental In Situ .
<b>Auditado</b>	Equipo de inocuidad
<b>Auditor</b>	Jefatura de producto terminado
<b>Fecha y duración de la auditoria</b>	29-10-2022 7 horas
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La organización al identificar los LCC no consideró un enfoque sistemático que permitirá la evaluación de viabilidad.</li> <li>• La organización no cuenta con medida de control para algunos LCC en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.</li> </ul>

<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia
	29/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura -Presentación del equipo auditor y el personal auditado	-Registro de asistencia a la reunión de apertura -Acta de apertura
	29/10/2022	8:30 –9:00 a.m.	Presentación plan de auditoria	Presentación objetivos de la auditoria, alcance y cronograma de actividades
	29/10/2022	9:00 – 10:30a.m.	Revisión de documentos	-Plan HACCP/PPRO -Diagrama flujo -Matriz identificación de PCC y LCC
	29/10/2022	10:30 – 11:00a.m.	Receso	
	29/10/2022	11:00 – 12:30a.m.	Verificación - Línea de proceso (validación de los PCC) - Medidas de control (eficacia) - Control de registros - Preguntas al personal	- Recorrido en planta -Análisis de los PCC y LCC en línea de producción salsas -Documento escrito de las acciones correctivas adoptadas en caso de desviaciones en los LCC



---

			-Registros del monitoreo de los Controles de los LCC
29/10/2022	12:30 – 1:00 p.m.	Preparación informe final -Redacción hallazgos	Descripción del requerimiento evaluado y la evidencia
29/10/2022	1:00 – 2:00 p.m.	Almuerzo	
29/10/2022	2:00 – 3:00 pm	Reunión de cierre -Socialización de hallazgos -oportunidades de mejora -Conclusiones	Acta de cierre del plan de auditoria

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6

**Plan de auditoría. Hallazgo 6**

<b>Objetivo</b>	Establecer si la organización cuenta con personal competente en el equipo de inocuidad para hacer seguimiento a las acciones correctivas y evaluación de la efectividad de las acciones tomadas.
<b>Alcance</b>	Evaluar la competencia del personal sobre el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (norma ISO 22000) y su implementación.
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 7.2 ítem b; c; d. 8.9.3.
<b>Hallazgo</b>	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 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.
<b>Descripción</b>	Se realizará una auditoría interna, evaluando el conocimiento e implementación de la ISO 22000 de 2018. Entrevistando al equipo de calidad e inocuidad, lista de verificación ISO 22000, revisión documental soporte de los sistemas de gestión
<b>Auditado</b>	Equipo de calidad e inocuidad
<b>Auditor</b>	Jefatura de producción
<b>Fecha y duración de la auditoria</b>	30-10-2022 6 horas
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El personal que forma parte del equipo de inocuidad no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000</li> <li>• se evidencian 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.</li> </ul>

<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia
	30/10/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura  -Presentación del equipo auditor y el personal auditado	-Registro de asistencia a la reunión de apertura  -Acta de apertura
	30/10/2022	8:30 –9:00 a.m.	Presentación plan de auditoria	-Presentación objetivos de la auditoria, alcance y cronograma de actividades
	30/10/2022	9:00 – 10:30 a.m.	Revisión de documentos soporte de los sistemas de gestión	-Registros de evidencia de capacitaciones y evaluaciones al personal acerca de la implementación de ISO 22000 de 2018  -Procedimiento de Acciones correctivas  -Registros de Acciones correctivas realizadas en caso de falla.  -Análisis de causa.
	30/10/2022	10:30 – 11:00 a.m.	Receso	
	30/10/2022	11:00 – 12:00 a.m.	Verificación	Lista de verificación Preguntas al personal del equipo

---

			de calidad acerca de:
			-Procedimientos y seguimiento de las acciones correctivas.
30/10/2022	12:00 – 1:00 p.m.	Preparación informe final -Redacción hallazgos	-Descripción del requerimiento evaluado y la evidencia
30/10/2022	1:00 – 2:00 pm	Reunión de cierre -Socialización de hallazgos -oportunidades de mejora -Conclusiones	-Acta de cierre del plan de auditoria

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7

**Plan de auditoría. Hallazgo 7**

<b>Objetivo</b>	Verificar la implementación y cumplimiento del programa de auditorías del Sistema de Gestión de la Calidad.			
<b>Alcance</b>	Realizar seguimiento y verificación de los soportes físicos de los programas de auditoría de acuerdo con los criterios establecidos en el SGC.			
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 #. 9.2.2			
<b>Hallazgo</b>	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.			
<b>Descripción</b>	Se realizará una auditoria Documental, donde se validará la metodología implementada para los programas de auditorías internas, seguimientos y cierre de los hallazgos.			
<b>Auditado</b>	Jefatura de sistemas de gestión de Calidad			
<b>Auditor</b>	Gerencia			
<b>Fecha y duración de la auditoria</b>	1-11-2022 6 horas			
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro Documental de los Programas de auditorías internas, auditorías a proveedores, cronogramas.</li> <li>• Documental Seguimiento y cierre a los hallazgos. (Registros Mantenimientos, Registros auditorias anteriores, planes de acción, documentación contratistas parafiscales, facturas).</li> </ul>			
<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia
	01/11/2022	7:30 – 8:00 a.m.	Reunión de Apertura, método de auditoría.	Registro de asistencia de Auditoria.

---

01/11/2022	8:00 –9:00 a.m.	verificación de la planeación del programa de auditorías internas	-Análisis Documental: Validación de programas de auditorías internas. (Proveedores, Clientes) -Cronograma y planeación de las auditorías.
01/11/2022	9:00 – 10:00 a.m.	validación programa de Trazabilidad.	Registro y Formatos diligenciados de cada una de las etapas. Formatos de Trazabilidad - Hacia Atrás - En Proceso - Hacia Adelante.
	10:00- 11:30 a.m.	Revisión de Informes, Seguimiento y cierre de los hallazgos de las auditorías anteriores.	(Registros de Mantenimientos preventivos, documentación contratistas parafiscales, facturas). -Informes de auditorías anteriores.

---

---

01/11/2022	11:30 – 12:00 p.m.	Preparación del informe de auditoría.	Informe Final
01/11/2022	12:00 – 12:45 pm	Almuerzo	
01/11/2022	12:45 – 13:30 pm	Reunión con Jefatura de sistemas de gestión socialización del informe y resultados de auditoría.	Acta de auditoría.

---

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8

**Plan de auditoría. Hallazgo 8**

<b>Objetivo</b>	Verificar que la política de inocuidad sea pertinente, que se encuentre documentada y disponible para las partes interesadas.			
<b>Alcance</b>	La auditoría tiene un alcance de revisión de la política de inocuidad y su implementación en el proceso.			
<b>Criterios</b>	ISO 22000 de 2018 #5.2.1 literal a, b, c, d, e, f # 5.2.2 literal a, b y c			
<b>Hallazgo</b>	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			
<b>Descripción</b>	Se verifica que la política de inocuidad sea pertinente, que se encuentre la información documentada y disponible para las partes interesadas, de igual manera se valida los medios de comunicación usados para su divulgación.			
<b>Auditado</b>	Jefe de calidad y gerencia			
<b>Auditor</b>	Jefe de gestión de proyectos			
<b>Fecha y duración de la auditoria</b>	2/11/2022 Duración auditoria 6 horas			
<b>Evidencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se evidenció 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.</li> </ul>			
<b>Cronograma</b>	Fecha	Hora	Proceso / Actividad	Evidencia
	2/11/2022	8:00 – 8:30 a.m.	Reunión de apertura	Registro de asistencia a la reunión de apertura



---

2/11/2022	8:30 –9:00 a.m.	Presentación plan de auditoria	Plan de auditoria
2/11/2022	9:00 – 10:30 a.m.	Análisis documental de la política de inocuidad	Política de inocuidad
2/11/2022	10:30-11:30 am.	inspección en planta y auditorias para confirmar la aplicación de la política de inocuidad	Formatos de divulgación y entrevistas al personal
2/11/2022	11:30 am – 12:00 m	Almuerzo	
2/11/2022	12:30 – 1:30 a.m.	Preparación informe final Redacción hallazgos	Informe final
2/11/2022	1:30 – 2:00 p.m.	Reunión de cierre	Registro de asistencia e informe final

---

Fuente: Elaboración propia

## Conclusiones

La implementación de un SGIA le permite a una organización mejorar su desempeño en inocuidad, a su vez brinda garantía de alimentos, productos y servicios conscientemente inocuos y conformes a la reglamentación actual, además de que le da una visión de riesgos conforme a los objetivos de la organización. La realización de auditorías internas al SGIA le da una visión detallada a la organización de la eficacia del sistema y le brinda oportunidades de mejora al sistema.

La estructuración de un plan de auditoría de acuerdo con la ISO 19001 de 2018 debe contener el objetivo, el alcance, los criterios y un cronograma conformado por: la fecha, la hora de inicio y finalización del proceso o actividad, las acciones o evidencias a auditar, el auditado y auditor, para finalmente obtener unos hallazgos de la auditoría.

El objetivo de una auditoría refiere al propósito de esta, el alcance refiere a aquello que se quiere evaluar o medir, la metodología es la forma en la que se realizará la auditoría y el cronograma nos describe en detalle todo el proceso de la auditoría.

La evaluación del cumplimiento de los requisitos comparado con la evidencia objetiva para cada uno de los hallazgos nos permite evaluar la eficacia, conveniencia y competencia del SGIA de acuerdo con los objetivos de la organización.

Después de haber analizado los 8 hallazgos de la empresa de Productos alimenticios la Estrella Gourmet y plantear los planes de acción, se evidencia que la compañía requiere fortalecer sus programas prerrequisitos, lo cual se puede realizar por medio de la mejora continua.

El programa de auditoría para el próximo ciclo de auditorías debe contemplar todos los programas prerrequisitos y el sistema HACCP, que los auditores se capaciten y fortalezcan las competencias requeridas analizando a profundidad los programas, el cierre de brechas lleva a

la compañía a que tenga un mejor desempeño y que le cumpla al cliente con productos inocuos y de calidad.

## **Recomendaciones**

Como propósito de auditoria se deben adoptar e implementar nuevas metodologías de control para la verificación de los programas prerrequisitos e integrar el sistema HACCP, de manera responsable e íntegra.

Es Primordial llevar la documentación e información en físico o electrónicamente. La documentación debe ser verídica y debe estar completa ya que es el registro de todas las actividades y procedimientos ejecutados, de tal manera que se pueda afirmar su contenido para la obtención de evidencias.

Es Recomendable que la empresa facilite y capacite de manera oportuna al personal auditor, para fortalecer sus competencias y cualidades para que ejerzan juiciosos veraces, y garanticen la implementación de acciones correctivas de manera eficaz.

## Bibliografía

Organización internacional de normalización. (2018). *Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión. (ISO 19001)*.

<https://www.isotools.org/normas/calidad/iso9001/#:~:text=La%20ISO%209001%20es%20una,su%20tama%C3%B1o%20o%20actividad%20empresarial>.

Organización internacional de normalización. (2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. (ISO 22000)*. <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>

