

**Plan de auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad y calidad basados en los  
estándares de Norma ISO 22000: 2018 en la Empresa Productos alimenticios Estrella  
Gourmet**

Diana Carolina Sanabria Martínez

Rafael Antonio Pareja

Alexander Escobar Pérez

Marcela Benavides Caicedo

Sara Julieth Almeida Reinel

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Palmira (Valle del cauca)

Diciembre 2022

**Plan de auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad y calidad basados en los  
estándares de Norma ISO 22000: 2018 en la Empresa Productos alimenticios Estrella  
Gourmet**

Diana Carolina Sanabria Martínez

Rafael Antonio Pareja

Alexander Escobar Pérez

Marcela Benavides Caicedo

Sara Julieth Almeida Reinel

Trabajo para optar al título de Ingeniero en Alimentos

Directora:

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería de Alimentos

Palmira valle del cauca

Diciembre 2022

---

Norma Beatriz Jurado  
Director Trabajo de Grado

---

Jurado

---

Jurado

2022

## **Agradecimientos**

Los autores agradecen a:

La universidad por habernos permitido hacer parte de esta familia e incurrir en nuestro proceso de formación como nuevos profesionales, de la mano de cada uno de sus tutores, docentes, directores y demás, de igual manera extendemos nuestra voz de agradecimiento a todas aquellas personas que fueron partícipes de este proceso de manera directa o indirecta.

Nuestro proceso de formación será el fiel reflejo de nuestro desempeño como nuevos profesionales, y con ello haremos el homenaje más sentido con todos quienes nos apoyaron y dedicaron tiempo, compartieron su conocimiento; nada de esto hubiese sido posible sin la bendición de Dios, y las oraciones y apoyo de nuestras familias, por ello infinitas gracias a la vida por esta hermosa experiencia en pro de nuestro desarrollo y crecimiento profesional puesto al servicio y desarrollo de nuestra sociedad.

### **Nota aclaratoria**

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

## Resumen

El presente trabajo se basa en la construcción de un plan o programa de auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad y calidad basados en los estándares de Norma ISO 22000:2018 en la Empresa Productos alimenticios Estrella Gourmet y cumplimiento de los sistemas de la pirámide de calidad BPM, HACCP, PPRO.

El propósito del trabajo es diseñar un plan de auditoría para evaluar la eficiencia y eficacia de la Norma ISO 22000:2018 y 19011: 2018, en la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet en donde se pueda minimizar los riesgos y los peligros que puedan afectar la inocuidad del producto salsa mostaza y miel.

Donde se construyen en base a los fundamentos teóricos y metodológicos propuestos en el diplomado de profundización del sistema de gestión de inocuidad y del ambiente del sector alimentario, para el desarrollo del plan de auditoría a través de la identificación de (8) hallazgos en cumplimiento a los estándares de calidad establecidos en el sector alimentario, clasificados y estandarizados de acuerdo con la pirámide de calidad.

**Palabras claves:** Auditoría, sistema HACCP, Sistemas de Gestión, Norma ISO 19011:2018, Norma ISO 22000:2018

### **Abstract**

The present work is based on the construction of an internal audit plan or program of the safety and quality management system based on the standards of ISO 22000: 2018 in the Estrella Gourmet Food Products Company and compliance with the pyramid systems. of quality BPM, HACCP, PPRO.

The purpose of the work is to design an audit plan to evaluate the efficiency and effectiveness of the ISO 22000: 2018 and 19011: 2018 Standards, in the company Estrella Gourmet food products where the risks and dangers that may affect food safety can be minimized. of the product honey mustard sauce.

Where they are built based on the theoretical and methodological foundations proposed in the diploma course to deepen the safety management system and the environment of the food sector, for the development of the audit plan through the identification of ((8) findings in compliance to the quality standards established in the food sector, classified and standardized according to the quality pyramid.

**Keywords:** Audit, HACCP system, Management Systems, ISO Standard: 19011 2018, ISO 22000: 2018 Standard.

**Tabla de contenido**

Lista de tablas.....	9
Lista de apéndices.....	10
Introducción.....	10
Problema.....	12
Justificación.....	13
Objetivos.....	14
Objetivo general.....	14
Objetivos específicos.....	14
Marco teórico.....	15
Resultados del plan de auditoría.....	20
Conclusiones.....	47
Recomendaciones.....	48
Bibliografía.....	49
Apéndice.....	50

**Lista de tablas**

Tabla 1. Plan de auditoría, hallazgo N° 1.....	21
Tabla 2. Plan de auditoría, hallazgo N° 2.....	24
Tabla 3. Plan de auditoría, hallazgo N° 3.....	27
Tabla 4. Plan de auditoría, hallazgo N° 4.....	30
Tabla 5. Plan de auditoría, hallazgo N° 5.....	33
Tabla 6. Plan de auditoría, hallazgo N° 6.....	37
Tabla 7. Plan de auditoría, hallazgo N° 7.....	40
Tabla 8. Plan de auditoría, hallazgo N° 8.....	43

**Lista de apéndices**

Apéndice A. Programa de auditoría interna Estrella Gourmet anexo 3.....	49
---	----

## **Introducción**

Un plan de auditoría, hace referencia a un conjunto de procesos en los cuales se evalúa el alcance y el cumplimiento de los objetivos establecidos en cumplimiento de los estándares de calidad en el sector alimentario, con el fin de validar el cumplimiento de los estándares establecidos en la Norma ISO 22000:2018.

Durante el proceso de la auditoría se obtuvo evidencias frente a la construcción de los estándares de calidad en el sector alimentario, los cuales servirán como recurso para evaluar el sistema de inocuidad alimentaria de la empresa Estrella Gourmet, por medio de las fases metodológicas de planificar, control y evaluación.

La implementación de la Norma ISO 22000:2018 en las empresas de alimentos coopera en la disminución de los riesgos de seguridad alimentaria y a la mejora continua con la seguridad alimentaria, esta conduce a unos mejores resultados, en cuanto al cliente ayuda a entregar productos con expectativas altas y productos con unos estándares de calidad que son confiables al cliente.

En el desarrollo del proyecto de esta fase final consta de la realización de un plan de auditoría a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet la cual se dedica a la producción de salsas y encurtidos.

## **Problema**

La empresa caso de estudio Estrella Gourmet, dedicada a la producción y comercialización de productos alimenticios, como lo es la salsa de miel mostaza, no contempla el uso adecuado de los estándares de calidad en cumplimiento con la Norma ISO 22000:2018, por lo cual no se garantizan la calidad e inocuidad de los productos que van destinados al consumidor final por parte de la empresa, es así que se busca se identifican algunos hallazgos de riesgos y peligros dentro del proceso productivo dando cumplimiento a las normas y sistemas de calidad BPM, HACCP, PPRO.

La implementación de la Norma ISO 22000:2018, busca garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad, por parte de las empresas, así como disminuir los riesgos de seguridad alimentaria y a la mejora continua con la seguridad alimentaria, esta conduce a unos mejores resultados de salud y seguridad a nivel industrial a los clientes, trabajadores, usuarios, la excelente mejora en cuanto al cliente ayuda a entregar productos con expectativas altas y productos con unos estándares de calidad que son confiables al cliente.

### **Justificación**

En el presente trabajo se desarrolla los procesos de auditoría de una empresa dedicada a la actividad de elaboración de salsa miel mostaza, para la cual se realizan revisiones a las operaciones y procesos para su determinación del cumplimiento de la Norma ISO 22000:2018 en el sector alimentario de la empresa caso de estudio Estrella Gourmet.

Con el desarrollo de la auditoría se busca obtener información sobre las funciones operacionales de la organización de la empresa, eso con el fin de poder vigilar, programar y subsanar las prácticas que de alguna manera resulten afectando la inocuidad de los alimentos, abarcando todos los procesos de comercialización y a su vez, toda la información que genera sirve de ayuda para la toma de decisiones.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Diseñar un plan de auditoria para evaluar la eficiencia y eficacia de la norma ISO 22000:2018 en la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet en donde se pueda minimizar los riesgos y los peligros que puedan afectar la inocuidad del producto salsa mostaza y miel.

### **Objetivos específicos**

Identificar en cada hallazgo las novedades presentadas basándose en criterios de la norma ISO 22000:2018.

Diseñar un plan de auditoria basado en la norma ISO 22000 2018 el cual permita establecer acciones de mejora en cada etapa del proceso de la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet.

Conocer las oportunidades de mejora de acuerdo con la normativa y el sistema de gestión HACCP.

### **Marco teórico**

Para el desarrollo del marco se toma como fundamento teórico la Norma ISO 22000: 2018, donde se describen de manera detallada los estándares de calidad e inocuidad de alimentos con el fin de disminuir los riesgos y peligros que surgen en el proceso productivo del alimento en la escala global.

Además de la Norma ISO 22000, se redactaron otras normas como la ISO 22004 "Guía para la aplicación de la ISO 22000", ISO 22005 "Trazabilidad en la cadena de alimentos y piensos" y también especificaciones técnicas por sector, incluyendo explotaciones agrícolas, producción de alimentos, catering, embalaje y producción de pienso para animales. Actualmente, acorde a los datos de la encuesta ISO, hay aproximadamente 33.000 certificados a nivel mundial en ISO 22000 (Norma ISO 22000:2018).

La implementación de la ISO 22000 coopera a las organizaciones a disminuir los riesgos de seguridad alimentaria y a la mejora continua con la seguridad alimentaria, esta conduce a unos mejores resultados de salud y seguridad a nivel industrial a los clientes, trabajadores, usuarios, la excelente mejora en cuanto al cliente ayuda a entregar productos con expectativas altas y productos con unos estándares de calidad que son confiables al cliente. La ISO 22000 proporciona la mejora en trazabilidad de los productos y así conseguir una claridad en cuanto a sus procesos.

La estructura de la ISO 22000, es similar a la de otras normas internacionales. Está diseñada para integrarse de forma eficaz con otros sistemas de gestión como la ISO 9001, ISO 14001 o ISO 45001. Es una norma internacionalmente reconocida, donde se busca la certificación de cumplimiento de los estándares de calidad de las empresas con respecto a

clientes, proveedores, inversores, organismos reguladores y otras partes interesadas a nivel mundial; abriendo nuevas puertas y negocios; (Norma ISO 22000:2018).

Algunas organizaciones requieren dicho certificado antes empezar a proveer o trabajar con dicha empresa; (Norma ISO 22000:2018).

El enfoque de auditoría combinada cuando se auditan juntos dos o más sistemas de gestión de distintas disciplinas. Cuando estos sistemas están integrados en un único sistema de gestión, los principios y procesos de auditoría son los mismos que para una auditoría combinada (a veces, llamada auditoría integrada). Se pretende que este documento se aplique a un amplio rango de usuarios potenciales, incluyendo auditores, organizaciones que implementan sistemas de gestión y organizaciones que necesitan realizar auditorías de sistemas de gestión por razones contractuales o reglamentarias. Sin embargo, los usuarios de este documento pueden aplicar esta orientación al desarrollar sus propios requisitos relacionados con auditorías; (Norma ISO 22000:2018).

La auditoría se caracteriza por depender de varios principios. Estos principios deberían ayudar a hacer de la auditoría una herramienta eficaz y fiable en apoyo de las políticas y controles de gestión, proporcionando información sobre la cual una organización puede actuar para mejorar su desempeño. La adhesión a esos principios es un requisito previo para proporcionar conclusiones de la auditoría que sean pertinentes y suficientes, y para permitir a los auditores, que trabajan independientemente, alcanzar conclusiones similares en circunstancias similares; (Norma ISO 22000:2018).

La orientación dada en los Capítulos 5 a 7 se basa en los siete principios señalados a continuación de acuerdo con Norma ISO 22000:2018:

a) *Integridad*: el fundamento de la profesionalidad

Los auditores y las personas que gestionan un programa de auditoría deberían:

Desempeñar su trabajo de forma ética, con honestidad y responsabilidad;

Emprender actividades de auditoría sólo si son competentes para hacerlo;

Desempeñar su trabajo de manera imparcial, es decir, permanecer ecuánimes y sin sesgo en todas sus acciones;

Ser sensibles a cualquier influencia que se pueda ejercer sobre su juicio mientras lleva a cabo una auditoría.

*b) Presentación imparcial:* La obligación de informar con veracidad y exactitud Los hallazgos, conclusiones e informes de la auditoría deberían reflejar con veracidad y exactitud las actividades de auditoría. Se debería informar de los obstáculos significativos encontrados durante la auditoría y de las opiniones divergentes sin resolver entre el equipo auditor y el auditado. La comunicación debería ser veraz, exacta, objetiva, oportuna, clara y completa (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

*c) Debido cuidado profesional:* la aplicación de diligencia y juicio al auditar Los auditores deberían proceder con el debido cuidado, de acuerdo con la importancia de la tarea que desempeñan y la confianza depositada en ellos por el cliente de la auditoría y por otras partes interesadas. Un factor importante al realizar su trabajo con el debido cuidado profesional es tener la capacidad de hacer juicios razonados en todas las situaciones de la auditoría (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

*d) Confidencialidad:* seguridad de la información Los auditores deberían proceder con discreción en el uso y la protección de la información adquirida en el curso de sus tareas. La información de la auditoría no debería usarse inapropiadamente para beneficio personal del auditor o del cliente de la auditoría, o de modo que perjudique los intereses legítimos del

auditado. Este concepto incluye el tratamiento apropiado de la información sensible o confidencial (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

*e) Independencia:* la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de la auditoría. Los auditores deberían ser independientes de la actividad que se audita siempre que sea posible, y en todos los casos deberían actuar de una manera libre de sesgo y conflicto de intereses. Para las auditorías internas, los auditores deberían ser independientes de la función que se audita, si es posible. Los auditores deberían mantener la objetividad a lo largo del proceso de auditoría para asegurarse de que los hallazgos y las conclusiones de la auditoría están basados sólo en la evidencia de la auditoría. Para las organizaciones pequeñas, puede que no sea posible que los auditores internos sean completamente independientes de la actividad que se audita, pero deberían hacerse todos los esfuerzos para eliminar el sesgo y fomentar la objetividad (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

*f) Enfoque basado en la evidencia:* el método racional para alcanzar conclusiones de la auditoría fiables y reproducibles en un proceso de auditoría sistemático. La evidencia de la auditoría debería ser verificable. En general debería basarse en muestras de la información disponible, ya que una auditoría se lleva a cabo durante un periodo de tiempo delimitado y con recursos finitos. Debería aplicarse un uso apropiado del muestreo, ya que está estrechamente relacionado con la confianza que puede depositarse en las conclusiones de la auditoría (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

*g) Enfoque basado en riesgos:* un enfoque de auditoría que considera los riesgos y oportunidades. El enfoque basado en riesgos debería influir sustancialmente en la planificación, la realización y la presentación de informes de auditoría a fin de asegurar que las auditorías se centran en asuntos que son importantes para el cliente de la auditoría y para alcanzar los

objetivos del programa de auditoría (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

Algunos sistemas de gestión específicos de una disciplina requieren la aplicación de una perspectiva de ciclo de vida a sus productos y servicios. Los auditores no deberían considerar esto como un requisito para adoptar un enfoque de ciclo de vida. Una perspectiva de ciclo de vida implica considerar el control y la influencia que la organización tiene sobre las etapas del ciclo de vida de sus productos y servicios.

Las etapas en un ciclo de vida incluyen la adquisición de materias primas, el diseño, producción, transporte/entrega, uso, tratamiento al final de la vida útil, y disposición final. Este enfoque permite a la organización identificar aquellas áreas en las que, al considerar su alcance, puede minimizar su impacto en el medio ambiente al tiempo que añade valor a la organización (ISO, ISO 19001:2018 Directrices para la auditoría de los, 2018).

De esta forma, ISO 19011:2018 significó una mejora de los principios de cómo debe ser una auditoría y su realización sobre un sistema de gestión, así como de las personas que evalúan y administran la misma. Era necesario proporcionar un enfoque menos prescriptivo, principalmente con respecto a la evidencia documentada de los diferentes pasos dentro del proceso de auditoría. Por último, debemos recordar que la misión de la auditoría y de quienes lo realizan no es encontrar fallos sin más a la organización, sino detectar sus debilidades para solventarlos y seguir en su mejora continua, así como aportar valor a la organización (UNIR, 2020).

### **Resultados de auditoría**

El presente ítem da a conocer los planes de auditoría propuesta para la mejora en los estándares de calidad del sistema de inocuidad y manejo de proceso alimenticios en la empresa caso de estudio Estrella Gourmet, en los cuales se describen (8) hallazgos de calidad, donde se muestra la necesidad de realizar un seguimiento en aquellos aspectos en los cuales no fueron bien evaluados para que los responsables, con el fin de atiendan una posterior auditoría con los requerimientos identificados a continuación en las tablas del plan de auditoría y como se describen en el programa de auditoría (Apéndice A):

**Tabla 1***Plan de auditoría, hallazgo N°1.*


---

Plan de auditoría					
<p>Hallazgo 1: 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</p>					
<p>Objetivo: Revisar la elaboración y documentación de la política de inocuidad de los alimentos.</p>					
<p>Alcance: Establecer una política inocuidad de alimentos clara y pertinente con la razón de ser de la compañía.</p>					
<p>Recursos:</p>					
<p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.</p>					
<p>EPP suficientes y adecuados para cada auditor.</p>					
<p>Conexión a internet.</p>					
<p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.</p>					
<p>Criterios: Normas ISO 22000:2018 CAPITULO 5.2 numerales 5.2.1 y 5.2.2</p>					
Auditor Líder			Equipo Auditor		
Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor

---

---

12/12/2022	8:00 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder
12/12/2022	8:30 am	Presentación plan de auditoría	Cronograma de actividades	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder
12/12/2022	9:00 am	Revisión de la política de inocuidad alimentaria	Comparar el documento con lo solicitado en el numeral 5.2 de la norma ISO 22000:2018	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder
12/12/2022	10:00 a.m.	Receso	N/A	N/A	N/A
12/12/2022	11:00 am	Redacción de hallazgos	Informe de hallazgos		Equipo auditor
12/12/2022	12:30 pm	Socialización de hallazgos y cierre	Acta de cierre de la auditoria	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder

---

---

Elaborado por: Auditor Líder

Aprobado por:

Fecha:12/12/22

---

Fuente: Autor

**Tabla 2***Plan de auditoría, hallazgo N°2.*

---

**Plan de auditoría**

Hallazgo 2: 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.

Objetivo: verificar el seguimiento realizado a las acciones correctivas que presentan una inconsistencia y validar la competencia del equipo de inocuidad.

Alcance: Verificar la capacidad de repuesta del personal frente a los PCC implementados en la compañía.

**Recursos:**

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Criterios: Capítulo número 8 operación numeral 8.9 control de las no conformidades del producto y el proceso

Auditor Líder

Equipo Auditor

Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
13/12/2022	8:00 am	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y	Alta gerencia.	Auditor Líder

---

---

			exposición	Líder del	
			propósito de la	equipo	
			auditoria.	HACCP	
13/12/2022	8:30 am	Presentación plan de auditoria	Cronograma de actividades	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder
13/12/2022	9:30 a.m.	Revisar la elaboración del formato de seguimiento y solución de acciones correctivas.	formato de seguimiento y solución de acciones correctivas.	Líder del equipo HACCP	Equipo auditor
13/12/2022	10:00 am	Realizar la evaluación sobre los conocimientos adquiridos, las capacitaciones de los fundamentos de la norma ISO 22002 1018.	resultados de evaluaciones de conocimiento sobre la norma ISO 22000	Líder del equipo HACCP	Equipo auditor
13/12/2022	11:30 am	Receso	N/A	N/A	N/A

---

---

3/12/2022	12:30 pm	Redacción de hallazgos	Informe hallazgos	Alta gerencia y líder del equipo de HACCP	Equipo auditor
13/12/2022	13:30 pm	Socialización de hallazgos y cierre	Acta de cierre de auditoria	Alta gerencia y líder del equipo de HACCP	Auditor Líder
Elaborado por: Auditor Líder			Aprobado por:		Fecha: 12/12/22

---

Fuente: Autor

**Tabla 3***Plan de auditoría, hallazgo N°3.*

---

**Plan de auditoría**

Hallazgo 3: 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: Validar el cumplimiento de las BPM en las áreas de almacenamiento producto terminado y distribución, efectuando los diferentes PRR

Alcance: Conceptualizar temas de BPM para garantizar la inocuidad del producto

**Recursos:**

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Criterios: Resolución 2674 del 2013 en el capítulo VII, Norma ISO 22000 en el elemento N°8

Operación, capítulo 8.2 programas prerrequisitos (PPR)

Auditor Líder

Equipo Auditor

Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
14/12/2022	2.00 pm	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición	Alta gerencia. Líder del equipo HACCP	Auditor Líder

---

---

			propósito de la auditoria.		
14/12/2022	2.30 pm	Recorrido en las áreas de producto terminado y distribución	El equipo auditor detalladamente observa la implementación BPM en las áreas de producto terminado y distribución	Líder del equipo HACCP	Equipo auditor
14/12/2022	3.00pm	se solicita los PRR de la empresa	se lee los programas verificando que cumplan con la resolución 2674 de 2013	Equipo de almacenamiento y distribución	Equipo Auditor
14/12/2022	3:30 pm	Se realiza pequeñas preguntas a la organización que conocimientos tienen sobre los	El equipo auditor realiza preguntas a los operarios identificando sus	Equipo de almacenamiento y distribución	Equipo auditor

---

---

		PPR y como	conocimientos		
		efectúan las BPM	para garantizar		
		en las áreas de	la inocuidad del		
		almacenamiento y	alimento en el		
		distribución del	área de		
		producto	almacenamiento		
			de producto		
			terminado y		
			distribución		
14/12/2022	4.00 pm	Receso	N/A	N/A	N/A
14/12/2022	4:30 pm	Redacción de	Informe		Equipo
		hallazgos			auditor
14/12/2022	5:00 pm	Socialización de	Acta de cierre de	Equipo de	Equipo
		hallazgos y cierre	auditoria	almacenamiento	auditor
				y	
				distribución/Alta	
				Gerencia	
Elaborado por: Auditor Líder			Aprobado por:		Fecha:12/12/22

---

Fuente: Autor

**Tabla 4***Plan de auditoría, hallazgo N°4.*

---

Plan de auditoría

Hallazgo 4: 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: Evaluar el proceso de trazabilidad hacia atrás el cual incide directamente en la calidad de nuestros productos.

Alcance: Aplica para el proceso de verificación, evaluación y validación o aprobación de todos los proveedores existentes, de tal manera que se pueda llevar un control de calidad de materias primas y productos suministrados por parte de estos.

Recursos:

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Soportes documentados (formatos, fichas técnicas, Kardex, etc.) de los diferentes registros de ingreso y salida de materia prima y productos suministrados por cada proveedor existente.

Criterios: Según la norma ISO 2200:2018 capítulo 8.3 sistema de trazabilidad: el sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. La organización debe

---

---

asegurarse que se identifiquen los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables. Se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un período de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto (ISO, 22000, 2018)

Auditor Líder			Equipo Auditor		
Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
15/12/2022	8:30 am	Reunión Inicial de auditoria	Socialización del proceso a desarrollarse	Equipo logístico de almacenamiento, Alta gerencia	Equipo Auditor
15/12/2022	9:00 am	Verificación documental y soportes de proveedores (proceso de trazabilidad)	Verificación de información suministrada para dar cumplimiento a lo establecido	Equipo logístico de almacenamiento	Equipo Auditor
15/12/2022	11:45 am	Socialización de hallazgos	Sugerencias respecto a las mejoras a implementar	Equipo logístico de almacenamiento	Equipo Auditor
15/12/2022	1:00 pm	Receso (almuerzo)	Receso	Equipo Auditor y equipo Auditado.	NA

---

---

15/12/2022	2:00 pm	Levantamiento de	Socialización	Equipo logístico	Auditor
		Acta de visita	definitiva y	de	Líder
			cierre de la	almacenamiento	
			visita	, Alta gerencia	
Elaborado por: Auditor Líder			Aprobado por:	Fecha:13/12/22	

---

Fuente: Autor

**Tabla 5***Plan de auditoría, hallazgo N°5.*

---

## Plan de auditoría

Hallazgo 5: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. 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.

Objetivo: Verificar los registros que soporten el seguimiento de los peligros identificados en la línea de producción de la empresa estrella gourmet

Alcance: aplicara a todos los registros que se generen en el al área de producción conforme a los peligros físicos y biológicos que puedan presentarse en el proceso

## Recursos:

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Soportes documentados (registros en donde se evidencie y se identifique los peligros físicos y biológicos que se presenten en el proceso de producción ).

---

---

Criterios: Según la norma ISO 2200:2018 en el capítulo 8.5.2.2.1 nos indica que la organización debe identificar y documentar todos los peligros de inocuidad de los alimentos que razonablemente se espera que ocurran en relación con el tipo de producto, tipo de proceso y ambiente de proceso.

Auditor Líder

Equipo Auditor

Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
16/12/2022	8:30 am	Reunión de apertura	Se reúne el equipo auditor y auditados y se presenta el plan de auditoría y se toma registro de asistencia	Jefe de producción	Equipo auditor
16/12/2022	9:00 am	Recorrido planta de producción Estrella gourmet	Se aplica la lista de chequeo para identificar los posibles riesgos que puedan afectar	Jefe de producción	Equipo auditor

---

---

			la inocuidad		
			del alimento		
16/12/2022	11:45 am	Revisión documental	El equipo	Jefe de	Equipo
		donde se identifiquen	auditor solicita	producción	auditor
		los riesgos físicos y	la		
		biológicos que puedan	documentación		
		afectar la inocuidad	n en donde se		
		en el proceso de	evidencie los		
		producción	posibles		
			riesgos que		
			pueda afectar		
			la inocuidad		
			del alimento		
			en el proceso		
			de		
			producción		
16/12/2022	1:00 pm	Almuerzo	N/A	N/A	Equipo
					auditor
16/12/2022	2:00 pm	Redacción de	Informe	N/A	Equipo
		hallazgos			auditor
16/12/2022	3:00 pm	Reunión de equipo	Informe y	Jefe de	Equipo
		auditado y auditor	socialización	producción	auditor
			de los		

---

---

hallazgos

presentados

durante la

auditoria

Elaborado por: Auditor Líder

Aprobado por:

Fecha: 14/12/22

---

Fuente: Autor

**Tabla 6**

*Plan de auditoría, hallazgo N°6.*

---

Plan de auditoría

Hallazgo 6: 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: revisar el proceso de elaboración completo y ordenado de los documentos donde se consignen los PPRO identificados.

Alcance: creación completa de la documentación necesaria para garantizar la información de los PPRO y lograr así el cumplimiento del sistema HACCP en las líneas de producción y, de esta forma, cumplir con el numeral 8.5.4.1 para el control de peligros de la norma ISO 22000 de 2018.

Recursos:

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Soportes documentados (registros en donde se evidencie y se identifique los peligros físicos y biológicos que se presenten en el proceso de producción ).

Criterios: Numeral 8.5.4.1 de control de peligros, 8.5.4.3 sistema de seguimiento para cada PPRO Norma ISO 22002:2018.

Auditor Líder

Equipo Auditor:

---

Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
17/12/2022	8: 00 am	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Coordinador de procesos	Equipo auditor
7/12/2022	8:30 am	Presentación plan de auditoria	Cronograma de actividades	Coordinador de procesos	Equipo auditor
17/12/2022	9:00 am	Se verifica la elaboración completa del documento donde se identifican los PPRO de la línea de la salsa, miel mostaza.	documentación sobre los PPR Operativos debidamente establecidos con los soportes requeridos.	Coordinador de procesos	Equipo auditor
17/12/2022	10:00 am	Receso	N/A	N/A	N/A
7/12/2022	10:30 am	Diligenciamiento oportuno. De cada operación.	Formatos debidamente diligenciados en la operación.	Coordinador de procesos	Equipo auditor

---

17/12/2022	11:30 am	Capacitación al personal de línea para el diligenciamiento de los formatos en el proceso.	Evaluaciones. Control de asistencia y formatos diligenciados.	Coordinador de procesos	Equipo auditor
17/12/2022	12:30 am	Redacción de hallazgos	Informe de hallazgos		Equipo auditor
17/12/2022	01:30 pm	Socialización de hallazgos y cierre	Acta de cierre de la auditoria	Líder del equipo HACCP	Auditor Líder
Elaborado por:			Aprobado por:		Fecha:

---

Fuente: Autor

**Tabla 7**

*Plan de auditoría, hallazgo N°7.*

---

Plan de auditoría

Hallazgo 7: 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 los métodos para establecer los límites de control, como también los controles implementados para monitorear los PCC, en los que los límites críticos de control sean medibles

Alcance: Aplica para los planes de control de la operación

Recursos:

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Registros o documentación en donde se evidencie las verificaciones y mediciones de los límites críticos de los PCCs

Criterios: en el capítulo 8.5.4.2 de la norma ISO 22000:2018 nos indica que Los límites críticos en los PCCs serán medibles. La conformidad con los límites críticos garantizará que no se exceda el nivel aceptable. Los criterios de acción para los PPRO deberán ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción contribuirá a garantizar que no se exceda el nivel aceptable

---

Auditor Líder			Equipo Auditor		
Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
19/12/2022	8:30 am	Reunión de apertura	Se reúne el equipo auditor y auditados y se presenta el plan de auditoría y se toma registro de asistencia	HACCP	Equipo auditor
19/12/2022	9:am – 1:00 pm	Revisión de la documentación (registros)	El equipo auditor Verifica de los registros de	Equipo HACCP	Equipo auditor
		Revisión de la conformidad según lo establecido en la norma ISO 2200 2018 en capítulo 8.5.4.2	monitorio de los LCC para cada uno de los PCCs establecidos		
19/12/2022	1:00pm	Almuerzo	N/A	N/A	N/A

---

19/12/2022	2:00 pm	Redacción de hallazgos	Informe	N/A	Equipo auditor
19/12/2022	3:00 pm	Reunión de equipo auditado y auditor	Informe y socialización de los hallazgos presentados durante la auditoria	Equipo HACCP	Equipo auditor
Elaborado por: Auditor Líder			Aprobado por:	Fecha: 16/12/22	

---

Fuente: Autor

**Tabla 8**

*Plan de auditoría, hallazgo N°8.*

---

Plan de auditoría

Hallazgo 8: Se programan y realizan auditorías 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 auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.

Objetivo: Evaluar la metodología de validación de las auditorías internas y la frecuencia con las que se realizan.

Alcance: Establecer cronograma de seguimiento y verificación donde se evidencie el plan de auditoría y registros de realización las auditorías programadas.

Recursos:

Salas de reunión y disponibilidad de equipo de proyección para las reuniones de apertura y cierre.

EPP suficientes y adecuados para cada auditor.

Conexión a internet.

Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados cuando sea aplicable.

Registros o documentación en donde se evidencie plan de auditoría.

Registros o documentación donde se especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas.

Criterios: ISO 22000 nos indica que las actividades de seguimiento por la organización deberán incluir la verificación de las acciones tomadas y el informe de los resultados de verificación, en

---

---

la norma ISO 19011 del 2018 en su literal 6,4,8 nos indica que Deberían registrarse las no conformidades y la evidencia de la auditoría que las apoya. Según la norma ISO 22000 En su literal 8.9.3 nos dice que La organización debe establecer y mantener la información documentada que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de las no conformidades detectadas, para prevenir su recurrencia, y tener el proceso nuevamente bajo control después que se ha identificado la no conformidad, también en literal (ISO, 22000, 2018).

Auditor Líder

Equipo Auditor:

Fecha	Hora	Proceso/Actividad	Evidencia	Auditado	Auditor
20/12/22	08:30 am	Apertura de la reunión	Se reúne el equipo auditor y auditados y se presenta el plan de auditoría y se toma registro de asistencia.	Jefe de producción	Equipo Auditor
20/12/22	09:30-11:00 am	Revisión de registros y documentación de las no conformidades detectadas.	Registros de seguimiento de las acciones preventivas y correctivas	Jefe de producción	Equipo Auditor

---

---

20/12/22	11:00-12:00 am	Recorrido a Producción y bodega de empaque	Identificar los posibles riesgos que puedan afectar la inocuidad del alimento y las acciones correctiva tomadas por la planta.	Jefe de producción	Equipo Auditor
20/12/22	12:00-13:00 pm	Almuerzo	N/A	N/A	N/A
20/12/22	13:00-14:00	Identificar las causas y la naturaleza de las no conformidades	Listado de los problemas generados	Jefe de producción	Equipo Auditor
20/12/22	14:00-15:00	Preparar un plan para solucionar las causas de los problemas y un cronograma de seguimiento de las	Cronograma para revisión de la eficacia de las acciones correctivas implementadas	Jefe de producción	Equipo Auditor

---

---

correcciones

realizadas

20/12/22	15:00-16:00	Reunión de cierre	Plan de auditoria con sus conclusiones	Jefe de producción	Equipo Auditor
----------	-------------	-------------------	--	--------------------	----------------

Elaborado por: Auditor Líder

Aprobado por: Fecha:17/12/22

---

Fuente: Autor

## Conclusiones

Finalmente se concluye que la ejecución de un plan de auditoria acerca de la norma ISO 22000:2018 aplicada a la empresa productos alimenticios Estrella Gourmet, fueron verificados y creados de acuerdo con los principios de sistema de gestión integrados y alineados con los principios HACCP del Codex Alimentarius. Es de gran importancia esta norma ya que aplica la comunicación organizacional, lo cual es vital para los resultados obtenidos de todo el proceso que se implemente esta norma en la empresa.

Esta norma implementa el aseguramiento de toda la cadena de suministro, teniendo en cuenta los principios de los sistemas de gestión integrado la cual esta ordenada con los principios de APPCC del Codex Alimentarius. Es de suma importancia para la industria de alimentos la aplicación de la norma ISO 22000:2018 porque esta permite el crecimiento de la confiabilidad de los productos producidos dentro de la compañía y así mismo una regulación por parte de otras industrias alimenticias, todo esto busca garantizar a los clientes finales un producto de óptima calidad con todos los estándares para el aseguramiento de la calidad.

Las actividades realizadas en el plan de auditoria cumplen con la estructura de la norma ISO 22000 del 2018, presentando las actividades en su secuencia lógica y estos cumplen con todos los requisitos la cual el auditor no tenga relación laboral con el proceso de Estrella Gourmet teniendo clara la importancia del principio de independencia e integridad.

Mediante la realización del plan de auditoría a la empresa Estrella Gourmet como actividad final nos permitió verificar e identificar la estructura de un documento a un plan de auditoría, lo que permite que afiancemos los conocimientos a la norma para adoptar la responsabilidad en todo lo que implica como auditor, que asumamos el rol de auditor y el ser auditado lo cual podemos implementar en la vida laboral y profesional.

## Recomendaciones

Es recomendable realizar auditorías, ya que ayuda a las empresas a precisar su nivel de desempeño y presentarles oportunidades de mejora. Con la aplicación de la auditoría, se pudo definir las acciones pertinentes que dicha empresa deberá llevar a cabo para mejorar su desempeño, de igual forma, dicha auditoría permite encontrar las causas que hacen que la empresa, no tenga un desenvolvimiento exitoso para con el mercado, así como los elementos que la dificultan o la obstaculizan.

Es recomendable la realización de un plan de auditoría y que este encabezado por reuniones de apertura para fomentar el diálogo entre el propietario de la empresa y el equipo auditor, para así presentar datos lo más acercados a la realidad posible, lo cual ayudó a detectar los principales problemas que se presenta en la empresa. De igual manera es recomendable La evaluación de los PPR a través de auditorías mensuales que permiten aplicar las acciones correctivas y preventivas a cada proceso, con los cuales se favorecerá la inocuidad de los alimentos.

Es recomendable que a través de los procesos de evolución continua nuestra empresa mantenga una comunicación constante y retroactiva con los colaboradores para solucionar todo tipo de inconformidades y de problemas que se puedan presentar en la cadena de proceso, para que éstos sean solucionados a la mayor brevedad posible y de esta forma fortalecer las relaciones con los mismos.

## Bibliografía

Docsity (2019). *Cómo surge la Norma ISO 22000, Apuntes de Fundamentos de Gestión*

*DOCSITY*. Consultado el 11 de diciembre de 2022. [https://www.docsity.com/es/como-surge-la-norma ISO-22000/5717400/](https://www.docsity.com/es/como-surge-la-norma-ISO-22000/5717400/)

Norma ISO 22000 (2018.) *Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión.*

<https://uadeo.mx/wp-content/uploads/2020/11/NORMA-ISO-19011-2018.pdf>

NQA (s/f).(2022). *Guía de implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria*

*NQA*. Consultado en [https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish% 20QRFs% 20and% 20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf](https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf)

UNIR (2020). *Cómo es la norma para realizar las auditorías UNIR*. Consultado en

<https://mexico.unir.net/ingenieria/noticias/iso-19011:2018-como-es-la-norma-para-realizar-las-auditorias/>

