

**Plan de Auditoría Para el Programa de Auditoría Interna Con Base a la Norma ISO  
22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Víctor Alfredo Serna Barona

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD  
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI  
Programa de Ingeniería de Alimentos  
Palmira  
2023

**Plan de Auditoría Para el Programa de Auditoría Interna Con Base a la Norma ISO  
22000:2018 de Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Víctor Alfredo Serna Barona

Trabajo para optar al título de Ingeniería de Alimentos

Director(a)

Ing. Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2023

### **Nota Aclaratoria**

La información utilizada en el presente trabajo no corresponde a la realidad, es utilizada con el fin de desarrollar una actividad académica propuesta en el diplomado de profundización Sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario, esto para efectos de la evaluación final, que corresponde a la estructuración de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en la norma ISO 22000:2018, en un escenario imaginario.

## **Resumen**

Este escrito es el resultado de la realización de un proyecto de auditoría interna para la organización de productos alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel, con base en la regla ISO 22000:2018- esto con la finalidad de consumir con la normatividad vigente. Dicho trabajo se concluye que los sistemas de administración de calidad ayudan a arreglar, encontrar e innovar en el proceso de transformación de un alimento hasta el producto culminado, para eso es fundamental preparar a todo el personal de la compañía que tenga contacto directo e indirecto para que cumplan con los programas mínimos establecidos por los entes sanitarios, con el objeto de dar alimentos con estándares de calidad elevados e inocuos.

**Palabras claves:** Auditoria, Hallazgos, Normas, Sistemas de Gestión

### **Abstract**

In this writing it is the result of the realization of an internal audit project for the organization of food products Estrella Gourmet for the Mustard and Honey Sauce line, based on the ISO 22000: 2018 rule - this to consummate with the current regulations. From this work it is concluded that quality management systems help to fix, find and innovate in the process of transformation of a food to the finished product, for that it is essential to prepare all the company's personnel who have direct and indirect contact so that they comply with the minimum programs established by the health entities, in order to provide food with high and safe quality standards.

**Keywords:** Audit, Findings, Standards, Management Systems

## Tabla de contenido

Lista de tablas.....	7
Lista de apéndices .....	8
Introducción .....	9
Problema.....	10
Justificación.....	12
Objetivos .....	13
Objetivo general .....	13
Objetivos específicos.....	13
Contenido .....	14
Auditoria.....	14
Plan de auditoria.....	14
Programa de auditoria .....	15
Norma ISO 19011 – 2018 .....	15
Norma ISO 22000:2018 .....	16
Plan de auditoria.....	17
Conclusiones .....	35
Referencias .....	37
Apéndice A. Formato de plan de gestión de calidad.....	38

**Lista de tablas**

<b>Tabla 1</b> .....	17
<b>Tabla 2</b> .....	19
<b>Tabla 3</b> .....	22
<b>Tabla 4</b> .....	24
<b>Tabla 5</b> .....	26
<b>Tabla 6</b> .....	28
<b>Tabla 7</b> .....	30
<b>Tabla 8</b> .....	32

**Lista de apéndices**

Apéndice A. Formato de plan de gestion de calidad..... 38

## **Introducción**

En este documento se propone un plan de auditoria para la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet para ello se debe tener en cuenta aspectos vitales como la inocuidad del producto y que existen normas y entes que regulan esto como lo es; la ISO 22000:2018, la cual es una norma internacional que establece los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; esta norma se aplica a todas las organizaciones de la cadena alimentaria desde que se siembra hasta que se sirve el producto en la mesa. La norma se centra en el riesgo que una compañía, empresa u organización tiene y qué medidas se pueden establecer para mejorar la inocuidad de los productos (ISO 22000:, 2018; The British Standards Institution, 2022)

Hay que saber que en el ámbito alimenticio, es importante que los alimentos al consumirlos no causen daños a la salud, es decir que se encuentren en buen estado, que estén higiénicos y aporten nutricionalmente a los consumidores (Ministerio de Salud y Protección Social) para ello las empresas que se encuentran vinculadas al proceso del alimento debe realizar controles permanentes, auditorias que permitan a las empresas, mejorar sus funciones y procesos de forma continua ya que con la revisión, verificación y control de cada una de las actividades relacionadas con la calidad se asegura el control de la misma dando como resultado ventajas como lo son: tener un producto de calidad, y frente a otras empresas obtener un mayor reconocimiento en el mercado ya que se está ofreciendo un producto de calidad y con los requerimientos que el cliente establece, en cuanto al cliente se tendrá clientes a gusto y satisfechos con el producto y fieles a la empresa. (Institución Universitaria escolme).

## **Problema**

Es importante implementar una auditoría interna dentro de una organización, ya que, si no se realizan, no se identifica en que está fallando la empresa; es importante realizar un seguimiento continuo a los procesos que se identifican como una no conformidad, dado que se pueden establecer acciones que ayuden a mejorar cada proceso, generalmente la norma recomienda que se realice una vez al año la auditoría interna.

### **Descripción del Problema**

Implementar una auditoría interna dentro de una organización es de vital importancia para identificar los resultados de cada proceso, asimismo para identificar que falencias y que acciones de mejoras se pueden implementar; además al no realizar una auditoría interna, no se tiene mapeado que acciones correctivas se deben implementar para mejorar los procesos y obtener la certificación.

### **Planteamiento del Problema**

¿Implementar un plan de auditoría interna, para la empresa de alimentos Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel, ayuda a encontrar falencias dentro de los procesos?

### **Sistematización del Problema**

Para sistematizar el problema se realiza por pasos, se busca la norma ISO 22000:2018 y conceptos claves que ayuden a la solución del problema que es identificar fallas en la empresa de alimentos Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel; gracias a los hallazgos encontrados en cada actividad y la norma consultada se pudo identificar que fallas posee la organización; el trasfondo que tiene no identificar estas falencias, es que se va

seguir cometiendo el mismo error en las actividades, no se crean oportunidades de mejoras y no se obtiene la certificación.

### **Justificación**

Gracias a las auditorías internas se encuentran las fallas en las actividades de la empresa, adicional a esto se minimiza los riesgos de seguridad alimentaria y contribuye a mejorar el rendimiento de los procesos de seguridad alimentaria; las auditorías internas ayuda a conocer la empresa; es decir el por qué se debe implementar una auditoría interna es para cerrar deficiencias en los procesos y garantizar el cumplimiento de las políticas, procesos y actividades que posee la organización, con el fin de cumplir con los requisitos de la norma.

La manera en cómo contribuye la implementación de una auditoría interna es mejorar en los procesos que tienen una no conformidad y así obtener la certificación o cumplir con la normativa nacional vigente.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Establecer un plan de auditoría interna, para la empresa de alimentos Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel, buscando correcta aplicación de las normas que recoge la certificación ISO 22000:2018.

### **Objetivos específicos**

Evaluar los procesos producción de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet de la línea Salsa Mostaza y Miel.

Encontrar las fallas que puedan llegar a darse en el proceso.

Examinar los hallazgos encontrados por el programa de auditoría de la compañía, tomando como referencia la norma ISO 22000:2018

## **Contenido**

Este documento aborda la auditoria dirigida a un establecimiento de alimento nombrado Productos Alimenticios Estrella Gourmet y se especifica en la línea de Salsa Mostaza y Miel , el cual va a ser aplicado bajo el cumplimiento de los requisitos legales y normativos; para ello es fundamental conocer los precedentes que permitan apropiación de entendimiento bases para llevar a cabo de manera correcta el Proyecto de auditoría interna a continuación se desarrollaran algunas definiciones importantes.

### **Auditoria**

Es un proceso ordenado, independiente y documentado para obtener pruebas objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de decidir el nivel en que se cumplen los criterios de auditoría (ISO 19011:2018). La auditoría constituye una herramienta de control y supervisión que ayuda en gran medida a la construcción de una cultura de disciplina que ayuda a encontrar fallas en el proceso y a corregirlas.

### **Plan de auditoria**

Es un documento que guía y da indicaciones de lo que la empresa necesita realizar, este documento describe de forma detallada y clara cómo es el proceso y compara con la información de referencia de una norma para nuestro caso la Norma ISO 2200:2018, dichos requisitos que dispone la norma se evalúan y se establecen tiempos para cumplirlos a su vez este documento recopila las auditorías internas realizadas a lo largo de un periodo, habitualmente un año, con ello se aumenta la eficiencia de la empresa y se logra reducir los costos en los procesos. (Gabarró, 2022)

## **Programa de auditoria**

Es una guía que establece como se llevara a cabo la auditoria en un programa se tiene que tener establecido los objetivos, el alcance, el calendario y las actividades de auditoría que llevarán a cabo los auditores (safety culture, 2022)

Este programa o plan de acción se debe tener documentado ya que lo que se requiere es que este sea el marco de referencia y debe estar altamente detallado y sustentado para que el auditor pueda ejecutarlo a detalle cada cosa (Finanblog, 2020) Al tener un programa de auditoria se hace más fácil asignar tareas, se puede tener un enfoque más claro, así como una coordinación y un análisis de la auditoria, ayudándole favorablemente al auditor.

## **Norma ISO 19011 – 2018**

Es una norma internacional, que tiene como objetivo dar las herramientas para que las compañías o empresas puedan guiarse y tener pautas que les ayude a realizar las diferentes auditorías de los sistemas de administración. (ISO 19011:2018)

Esta norma contempla los inicios de la auditoría, la administración de un programa de auditoría, la ejecución, la orientación, la evaluación de la competencia, los empleados que gestiona el programa de auditoría, los auditores y los grupos auditores. (ISO 19011:2018)

Esta norma es aplicable a cada una de las empresas que requieren hacer auditorías internas o externas de sistemas de administración, o gestionar un programa de auditoría (ISO 19011:2018)

**Norma ISO 22000:2018**

La ISO 22000 es una norma internacional, la cual establece los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, la cual abarca a todas las organizaciones que estén involucradas en la cadena alimentaria desde la siembra hasta el consumidor. (The British Standards Institution, 2022)

La norma brinda beneficios a la empresa de tener un mejor control de las actividades y procesos que realiza, mejorando en la gestión de sus riesgos y dando un producto de calidad a sus clientes lo que conlleva a un aumento de confianza y un posicionamiento en el mercado. (ISO 22000:, 2018)

## Plan de auditoria

**Tabla 1**

*Plan de auditoría a la política de inocuidad de los alimentos hallazgo # 1*

	Formato De Plan De Auditoria	Código	001
	Empresa Estrella Gourmet	Versión	1
		Fecha	1/12/2022
Objetivo	Verificar la política de inocuidad de los alimentos como responsabilidad de la alta dirección.		
Alcance	Política de inocuidad de los alimentos		
Criterios	Con base en la ISO 22000 de 2018: literal 5.1, 5.2.1,		
Hallazgo	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		
Auditado	Equipo HACCP		
Auditor	Control de Calidad		
Cronograma			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura Presentación plan de auditoria	Acta de apertura

			Registro de asistencia
			Plan de auditoría
8:30 a.m.	10:30 a.m.	Inspeccionar documentación Verificación del documento escrito donde se plantea la política de inocuidad de los alimentos en la cual debe estar enmarcado el propósito, compromisos y de objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.	Política de inocuidad de los alimentos
10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido planta Estrella Gourmet revisando la gestión de la inocuidad de los alimentos	Acta de gestión de inocuidad en cada uno de los puesto
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta

Observaciones:

Firma de auditor:

Firma de auditado:

**Tabla 2**

Plan de auditoría a los programas de prerrequisitos PPRs hallazgo # 2

	Formato De Plan De Auditoria	Código	001
	Empresa Estrella Gourmet	Versión	1
		Fecha	1/12/2022
Objetivo	Verificar la política de inocuidad de los alimentos como responsabilidad de la alta dirección.		
Alcance	Política de inocuidad de los alimentos		
Criterios	Con base en la ISO 22000 de 2018: literal 5.1, 5.2.1,		
Hallazgo	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		
Auditado	Equipo HACCP		
Auditor	Control de Calidad		

## Cronograma

Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia Plan de auditoría

8:30 a.m.	10:30 a.m.	<p>Presentación plan de auditoria</p> <p>Inspeccionar documentación</p> <p>Verificación del documento escrito donde se plantea la política de inocuidad de los alimentos en la cual debe estar enmarcado el propósito, compromisos y de objetivos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa</p>	<p>Política de inocuidad de los alimentos</p>
10:30 a.m.	11:00 a.m.	<p>Productos Alimenticios Estrella Gourmet.</p> <p>Recorrido planta Estrella Gourmet revisando la gestión de la</p>	<p>Acta de gestión de inocuidad en cada</p>

		inocuidad de los alimentos	uno de los puesto
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
Observaciones:			

Firma de auditor:

Firma de auditado:

Fuente: Autoría Propia

**Tabla 3**

*Plan de auditoría recepción de materiales entrantes, almacenamiento, despacho, transporte y manipulación de productos hallazgo # 3*

	Formato De Plan De Auditoria	Código	001
	Empresa Estrella Gourmet	Versión	1
		Fecha	3/12/2022
Objetivo	Comprobar que los programas de prerrequisitos (PPR) establecidos en la empresa Estrella gourmet, garanticen la seguridad alimentaria en la elaboración, distribución y comercialización de sus alimentos.		
Alcance	Programas Prerrequisitos PPRs		
Criterios	Con base en la ISO 22000 de 2018: literal 8.2 y 8.2.4		
Hallazgo	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.		
Auditado	Sistema de gestión		
Auditor	Control de calidad		
Cronograma			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura Presentación plan de auditoria	Acta de apertura Registro de asistencia Plan de auditoría

8:30 a.m.	10:30 a.m.	Revisión programas PPR Revisar los procesos de recepción de materiales Revisar como son los protocolos de distribución	Análisis documental: Análisis de los registros de implementación y seguimiento de PPR Verificación de existencia y eficiencia de los protocolos o procedimientos para establecer, implementar, mantener y actualizar los PPR
10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido área de almacenamiento Recorrido área de distribución	Acta
11:00 a.m.	11:20 a.m.		Receso
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
Observaciones:			
Firma de auditor:		Firma de auditado:	

**Tabla 4**

*Plan de auditoría a la evaluación de peligros, relacionado con la inocuidad hallazgo # 4*

Formato De	Código	001	
Plan De Auditoria			
Empresa Estrella Gourmet	Versión	1	
	Fecha	4/12/2022	
Objetivo	Implementar Registro de control de seguimiento de los peligros identificados y así tomar decisiones sobre la efectividad de los peligros.		
Alcance	Plan HACCP, producto		
Criterios	De acuerdo a la ISO 22000 DE 2018, en el punto 8.5.2.		
Hallazgo	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.		
Auditado	Equipo SGIA		
Auditor	Control de calidad		
Cronograma			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura
		Presentación plan de auditoria	Registro de asistencia Plan de auditoría
8:30 a.m.	10:30 a.m.	Revisión documentación	Verificación diligenciamiento de registros.

			peligros físicos y biológicos	Análisis Documental
a.m.	10:30	11:00 a.m.	Recorrido empresa Estrella Gourmet identificando los peligros	Acta de los peligros relacionados con la inocuidad que se hallaron en el recorrido
a.m.	11:00	11:20 a.m.		Receso
a.m.	11:20	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
a.m.	11:40	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
	Observaciones:			
	Firma de auditor:		Firma de auditado:	

---

Fuente: Autoría propia

**Tabla 5***Plan de auditoría a los programas de prerequisites operativos hallazgo # 5*

Formato De Plan De Auditoria	Código	001	
Empresa Estrella Gourmet	Versión	1	
	Fecha	5/12/2022	
Objetivo	Evaluar la documentación y monitorea de los PPR operativos.		
Alcance	Inocuidad del alimento		
Criterios	Con base en la ISO 22000 de 2018: literal 8.5.4		
Hallazgo	Se tienen identificados los PPRO 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 PPRO operativos establecidos		
Auditado	Sistema de gestión		
Auditor	Control de calidad		
<b>Cronograma</b>			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura Presentación plan de auditoria	Acta de apertura Registro de asistencia • Plan de auditoría
8:30 a.m.	10:30 a.m.	Revisión proceso de producción de la línea miel y mostaza	Análisis documental Análisis de los registros de implementación y

			seguimiento de PPRO Verificación de existencia y eficiencia de los protocolos o procedimientos para establecer, implementar, mantener y actualizar los PPRO
10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido empresa Estrella Gourmet área operativa	Acta peligros relacionados con la operatividad y la inocuidad
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
Observaciones:			
Firma de auditor:		Firma de auditado:	

---

Fuente: Autoría propia

**Tabla 6**

*Plan de auditoría al personal que hace parte del equipo de inocuidad hallazgo # 6*

Formato De Plan De Auditoria	Código	001	
Empresa Estrella Gourmet	Versión	1	
	Fecha	6/12/2022	
Objetivo	Determinar tiempo para la presentación de seguimiento y puesta en marcha de las acciones correctivas.		
Alcance	Personal que forma parte del equipo de inocuidad		
Criterios	De acuerdo a la ISO 22000 DE 2018, en el punto 7 Recursos; 7.1.2		
Hallazgo	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.		
Auditado	Equipo de inocuidad		
Auditor	Control de calidad		
<b>Cronograma</b>			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura
		Presentación plan de auditoria	Registro de asistencia
			Plan de auditoría
8:30 a.m.	10:30 a.m.	Entrevista al personal que hace parte del	Evaluación pruebas de conocimiento

		equipo de inocuidad	en cuanto a la normatividad.
		Revisión documental del plan de capacitación	Observación de acciones correctivas puestas en marcha. Plan de capacitación
10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido empresa Estrella Gourmet verificando los conocimientos del personal	Acta de las evidencias encontradas
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
Observaciones:			
Firma de auditor:		Firma de auditado:	

---

Fuente: Autoría propia

**Tabla 7**

*Plan de auditoría a los Límites de Control Críticos (LCC) a cada Punto de Control Crítico (PCC) hallazgo # 7*

Formato De Plan De Auditoria	Código	001	
Empresa Estrella Gourmet	Versión	1	
	Fecha	7/12/2022	
Objetivo	Verificar y determinar la existencia de documentos límites críticos para cada PCC definido en el plan HACCP para el proceso del producto ESTRELLA GOURMET de acuerdo con la norma ISO 22000:2018.		
Alcance	Miembros del equipo HACCP		
Criterios	Según ISO 22000:2018, Ítem 8.5 - 8.5.2.4. 8.5.2.4.2		
Hallazgo	Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.		
Auditado	Gerente de calidad		
Auditor	Jefe de Producción/ Equipo HACCP		
Cronograma			
Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura
		Presentación plan de auditoria	Registro de asistencia
8:30 a.m.	10:30 a.m.	Revisión documentación	Plan de auditoría
			Administrador de archivos
			Edición de

			formato de control de carta de ruta Auditorías e inspecciones de procesos de línea de cambios o ajustes de PCC.
10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido empresa Estrella Gourmet estableciendo los puntos de control críticos y a estos los Limites de Control Críticos	Acta en el cual se establece los Puntos de Control Críticos y los Limites de Control Críticos
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta
Observaciones:			
Firma de auditor:		Firma de auditado:	

**Tabla 8***Auditorias hallazgo # 8*

	Formato De Plan De Auditoria	Código	001
	Empresa Estrella Gourmet	Versión	1
		Fecha	8/12/2022
Objetivo	Examinar el enfoque escrito, incluyendo parámetros específicos como observación, seguimiento, validación, análisis y verificación de los productos alimenticios Estrella Gourmet, examen realizado para auditar el cumplimiento e implementación de la norma ISO 2018 22000.		
Alcance	Organización de la compañía alimenticios Estrella Gourmet		
Criterios	Según la norma ISO 22000:2018, su literal 9- 9.2.2. punto; la organización establece un programa de auditoría, incluida su frecuencia; almacenar y documentar la implementación y la información de los resultados, incluidos los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación y presentación de informes, los cambios en el SGIA y los resultados previos de monitoreo, medición y auditoría.		
Hallazgo	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, valida que se esté llevando, sino que las auditorias son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de productos		
Auditado	Equipo de auditoria		
Auditor	Control de calidad		

## Cronograma

Hora inicial	Hora final	Actividad	Evidencias
8:00 a.m.	8:30 a.m.	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia

8:30 a.m.	10:30 a.m.	Presentación plan de auditoria	Plan de auditoría
		Revisión documentación organización de la empresa	Documentos que describas sus devoluciones o recall. Validar el método escrito y analizar si es el método utilizado y si está escrito y documentado. Informe final de cada auditoría planificada Análisis y verificación de línea de tiempo para las revisiones actuales y futuras. Confirmar el certificado del auditor para que

pueda realizar  
la auditoría.  
Aprobar  
planes de  
acción para  
los últimos  
hallazgos de  
auditoría"

10:30 a.m.	11:00 a.m.	Recorrido empresa Estrella Gourmet	Acta
11:00 a.m.	11:20 a.m.	Receso	
11:20 a.m.	11:40 a.m.	Reunión equipo auditor	Acta
11:40 a.m.	01:00 p.m.	Reunión de cierre	Acta

Observaciones:

Firma de auditor:

Firma de auditado:

---

Fuente: Autoría propia

## Conclusiones

Después de realizar cualquier auditoría se puede determinar las falencias y fallas con el objetivo de mejorar.

El realizar con objetividad una auditoría interna, se pueden desarrollar actividades que permitan tomar acciones preventivas y correctivas, para con ello llegar a mejorar sustancialmente y hacer diferencia frente a otras empresas, pero sobre todo poder dar al cliente un producto de calidad que satisfaga las necesidades que este tiene.

Con el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad, los productos alimenticios de la empresa en este caso Estrella Gourmet, mejoran garantizando la normatividad vigente, asegurando que son productos inocuos para el consumo humano.

La calidad e inocuidad de los productos alimenticios se puede identificar en que parte del proceso de las auditorías ya que con ellas se están encontrando falencias y de esta manera clasificar su riesgo y tomar las medidas correctivas para la mejora continua.

Un equipo auditor debe contar la capacitación necesaria la cual le permita minimizar los PCC y de igual manera tomar las acciones correctivas pertinentes para asegurar la calidad e inocuidad de los productos.

El correcto funcionamiento del sistema HACCP permite la implementación de sistemas de gestión que contribuyen al mejoramiento de los procesos y el posicionamiento en los mercados locales y externos.

## **Recomendaciones**

Las personas que realicen las auditorias deben ser objetivas, si hay un vínculo emocional enviar a otro auditor, con el fin de que no se generen resultados erróneos.

Realizar un cronograma de actividades y fechas en las cuales se realiza la auditoria y cumplir a cabalidad con este cronograma.

Implementar acciones de mejora continua a los procesos u actividades en las cuales se obtuvo una no conformidad.

Poseer un certificado ISO le da un plus enorme a la organización y gracias a los procesos que se mejoran generalmente se cumple con la normatividad vigente; es importante garantizar que el equipo auditor se encuentre capacitado y así cumplir con los objetivos de la auditoria (normalmente es obtener el certificado o cumplir con la normativa).

## Referencias

Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

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

CODEX CAC-RCP 1. (1969). Código internacional de prácticas recomendado – principios generales de higiene de los alimentos,. *versión 4*, 25.

Finanblog. (11 de Marzo de 2020). Sitio web:

<https://www.bancofinandina.com/finanblog/noticias/2020/03/11/programa-de-auditoria>

Gabarró, J. (2022). Sitio web:[https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-](https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/#:~:text=Un%20plan%20de%20auditor%C3%ADa%20es,ISO%2014001%20o%20ISO%2045001.)

[interna/#:~:text=Un%20plan%20de%20auditor%C3%ADa%20es,ISO%2014001%20o%20ISO%2045001.](https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/#:~:text=Un%20plan%20de%20auditor%C3%ADa%20es,ISO%2014001%20o%20ISO%2045001.)

Institución Universitaria escolme. (s.f.). Sitio web:

[https://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/ppios\\_admon/apoyo\\_u4\\_1.pdf](https://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/ppios_admon/apoyo_u4_1.pdf)

ISO 22000:. (2018). Sitio web:<https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es>

Jaramillo Recalde, M. (2015). Desarrollo de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos

de control (HACCP) para garantizar la inocuidad alimentaria en una Industria Molinera de trigo. *Master's thesis, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato.*, de

<https://repositorio.pucesa.edu.ec/handle/123456789/1429>

Ministerio de Salud y Protección Social. (s.f.), Sitio web:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>

Ministerio de salud y proteccion social. (2002). Decreto 60 .

Ministerio de salud y proteccion social. (de 2013). Resolucion 2674.

