

**PROPUESTA DE PLAN DE AUDITORÍA INTERNA, AL SISTEMA DE  
GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LA EMPRESA PRODUCTOS  
ALIMENTICIOS MAGDALANA.**

**IVAN DARIO GARCIA RAMOS  
KEVIN GIOVANNY GÓMEZ CASTIBLANCO  
MAXIMINO BOHORQUEZ MENDEZ  
MILENA ARIZA CARDENAS  
SINDY MINDRED SANDOVAL LOPEZ**

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

**CLEMENCIA ÁLAVA VITERI  
Directora del curso**

**UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA –UNAD  
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS TECNOLOGIA E INGENIERIA  
DICIEMBRE DEL 2020  
BOGOTÁ, D.C.**

**PROPUESTA DE PLAN DE AUDITORÍA INTERNA, AL SISTEMA DE  
GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LA EMPRESA PRODUCTOS  
ALIMENTICIOS MAGDALANA.**

**IVAN DARIO GARCIA RAMOS  
KEVIN GIOVANNY GÓMEZ CASTIBLANCO  
MAXIMINO BOHORQUEZ MENDEZ  
MILENA ARIZA CARDENAS  
SINDY MINDRED SANDOVAL LOPEZ**

**Trabajo Presentado Como Requisito Para Optar el Título de Ingeniero de Alimentos**

**CLEMENCIA ÁLAVA VITERI  
Directora del curso**

**UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA –UNAD  
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS TECNOLOGIA E INGENIERIA  
DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA  
INOCUIDAD Y DEL AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO  
PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS  
DICIEMBRE DEL 2020  
BOGOTÁ, D.C.**

***Nota aclaratoria:***

*Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponden a la realidad, fue tomada 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 norma ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.*

## TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCION .....	5
2.	OBJETIVOS .....	6
	2.1 Objetivo general: .....	6
	2.2 Objetivos específicos: .....	6
3.	CONTENIDO .....	7
3.1	Antecedentes teóricos.....	7
3.2	Planes de Auditoria. ....	9
	<b>Tabla 3.2.1.</b> Plan de auditoria para hallazgo relacionado con la política de Inocuidad.....	9
	<b>Tabla 3.2.2.</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con la Planeación del SGI.....	12
	<b>Tabla 3. 2.3</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con los programas prerrequisito del SGI. ....	15
	<b>Tabla 3.2.4.</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con la información documentada, planificación y control del SGI. ....	18
	<b>Tabla 3.2.5.</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI-severidad y probabilidad de ocurrencia.....	21
	<b>Tabla 3.2.6.</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI-limites críticos de control. ....	24
	<b>Tabla 3.2.7</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI-Categorización de las medidas de control. ....	27
	<b>Tabla 3.2.8</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI-registros de monitoreo PPRO.....	30
	<b>Tabla 3.2.9</b> Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el Procedimiento de Auditoria Interna. ....	33
4.	CONCLUSIONES .....	36
5.	BIBLIOGRAFÍA.....	37
6.	ANEXOS.....	38
6.1	Anexo 1: Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad.....	38
	<b>Tabla 6.1.1:</b> Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad. ....	38

## 1. INTRODUCCION

Una auditoria es un proceso sistemático, que permite mediante la recolección de evidencias, determinar la confiabilidad y calidad de la ejecución de las actividades realizadas, en congruencia a los criterios de auditoria, requisitos, políticas y procedimientos establecidos en la organización, para la toma de decisiones. ISO19011 (2018) describe que la auditoría interna es un mecanismo mediante el cual se realiza la medición referente al cumplimiento de los requisitos de un sistema de inocuidad. Para un ejercicio de auditoria es necesario apoyarse en una serie de criterios de auditoría, entre los que se encuentran requisitos normativos, políticas, requisitos de las partes interesadas, requisitos legales, planes de calidad entre otros.

Las auditorías internas tienen por objetivo verificar la implantación, operación, mantenimiento y conformidad de los sistemas de gestión de cualquier tipo de organización sin importar su tamaño. Mediante un ejercicio de auditoria interna una organización da respuesta al numeral de mejora continua exigido en la mayoría de normas del sistema ISO. Las auditorias tanto internas como externas deben contar con un plan, este es un documento que soporta el ejercicio de observación que realizará el equipo de auditores y muestra a una organización las actividades que serán foco de evaluación por el auditor. De esta manera una organización obtiene un diagnostico veraz que permite la definición de planes de acción enfocados a la mejora de los sistemas.

Con el propósito de identificar áreas potenciales de mejora del sistema de gestión de la inocuidad de Productos Alimenticios Magdalana en alineación con el ciclo PHVA (Planear-Hacer-Verificar-Actuar), se realiza una propuesta de planes de auditoria por procesos y con enfoque de riesgos, teniendo en cuentas los hallazgos de una auditoria previa y su respectivo programa de auditoria, se da prioridad a los temas de mayor significancia y que tienen mayor impacto por peligros relacionados con la inocuidad. Como resultado de la aplicación de los planes de auditoria propuestos se podrá cuantificar la madurez del sistema de gestión de la inocuidad.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general:**

Proponer un plan de auditoria interna de primera parte para el Sistema de Gestión de la Inocuidad ISO 22000:2018 de la organización Productos Alimenticios Magdalena, bajo las directrices de la norma ISO 19011:2018, teniendo como referente los hallazgos de una auditoria previa y el programa de auditorías.

### **2.2 Objetivos específicos:**

1. Diseñar un plan de auditoria que permita priorizar el tratamiento de los peligros relacionados con el impacto en la inocuidad teniendo en cuenta el enfoque basado en riesgos.
2. Plantear un plan de auditoria soportado bajo los principios de independencia, imparcialidad, presentación ecuánime, confidencialidad, debido cuidado profesional y un enfoque basado en evidencia.
3. Trazar planes de auditoria con una secuencia lógica de actividades, con la intención de que se pueda lograr lo previsto cuando se esté realizando el ejercicio de auditoria.

### 3. CONTENIDO

#### 3.1 Antecedentes teóricos

Teniendo en cuenta el programa de auditoria interna al Sistema de Gestión de la Calidad de Productos Alimenticios Magdalena, quien se dedica a la producción de masas congeladas para panificación, se realiza un programa de auditoria con la necesidad de estructurar y planear la evaluación del cumplimiento de los requisitos pactados. De esta manera implementando diversas medidas lograr identificar, prevenir, controlar y mantener los peligros asociados a los alimentos en niveles aceptables asegurando así la inocuidad alimentaria.

“La auditoría se fundamenta en un número de principios. Estos principios deberían ayudar a hacer de la auditoría una herramienta efectiva y confiable para el soporte de las políticas de gestión y controles, a través de proporcionar información sobre la cual una organización pueda actuar con el fin de mejorar su desempeño” (ISO19011, 2018).

Como programa de auditoria es el documento diseñado por el auditor que relaciona, de manera lógica y ordenada, los procedimientos de auditoría a ser empleados, así como la extensión y oportunidad de su aplicación. Su propósito es servir de orientación durante la ejecución del trabajo y de registro permanente de la labor efectuada. (Rodríguez, 2019) Es el punto de referencia para desarrollar un plan de auditoria.

ISO19011 (2018) describe que en los programas de auditorías, se debería incluir información e identificar recursos con el fin permitir que las auditorías sean llevadas a cabo en forma efectiva y eficaz dentro de los periodos de tiempo especificados. Debería incluir información como objetivos, Riesgos y oportunidades asociados con el programa de auditoría, alcance (debe ser basado en el tamaño y naturaleza del auditado, así como en la naturaleza, funcionalidad, complejidad, tipo de riesgos y oportunidades, y el nivel de madurez de los sistemas de gestión a ser auditados), cronograma, tipos de auditoria, criterios, métodos, criterios de selección de miembros del equipo auditor y documentación relevante.

“El plan de la auditoria es el documento que se genera por el líder del equipo auditor el cual especifica los pasos o actividades a seguir en la auditoria, el documento refleja arreglos relevantes con el auditado, tal y como la fecha y hora de apertura y reunión de cierre, cualquier reunión provisional entre el equipo auditor y la alta dirección del auditado, y cualquier cambio necesario” (ISO19011, 2018). Excelencia (2018) sugiere que “dicho plan define el alcance y la complejidad de la auditoría, así como el riesgo de no lograr los objetivos”.

Nqa (2019) describe sucesos como la globalización de la cadena de suministros alimentarios y la incertidumbre creada por ello, enfermedades de las vacas locas, adulteración de vinos con etilenglicol, propiciaron una respuesta, la cual fue inicialmente ISO 22000 desarrollada en el año 2005, dado la necesidad de la industria alimentaria para demostrar que hay un sistema establecido y operativo acorde a las leyes aplicables y requisitos especificados por el Códex Alimentarius, realizando una armonización de las regulaciones internacionales sobre seguridad alimentaria.

“Dadas las diferentes necesidades emergentes en materia de seguridad alimentaria y tras un largo periodo de discusión se publicó ISO 22000:2018, con su Estructura de Alto Nivel que puede integrarse con mayor facilidad con otros sistemas de gestión de normas ISO de amplia aplicación” (dnvgl, 2018).

“A diferencia de otras normas de sistema de gestión ISO, la ISO 22000 exige el cumplimiento de todos sus requisitos, no pueden declarar una o más cláusulas como no aplicables. En la ISO 22000, además de las cláusulas 4.0-10.0 hay un conjunto adicional de requisitos detallados principalmente en la cláusula 8, que incluyen los principios HACCP según el Codex Alimentarius. Esto se considera el núcleo del sistema, así como el nivel operativo del SGSA” (nqa.com, 2019).

En la norma ISO 22000:2018 se emplea el enfoque a procesos, que incorpora el ciclo PHVA y el pensamiento basado en riesgos (ISO22000, 2018) y está compuesta por:

1. Alcance.
2. Referencias normativas.
3. Términos y definiciones.
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo.
6. Planificación.
7. Apoyo.
8. Operación.
9. Evaluación al desempeño.
10. Mejora.

Acogerse a la norma ISO22000:2018 es una decisión importante para una organización, ya que esta favorece a las organizaciones a minimizar los riesgos de seguridad alimentaria y a la mejora en el rendimiento vinculado con la seguridad alimentaria.

Nqa et al. (2019) sugiere “beneficios como:

- Mejora en la seguridad y salud.
- Satisfacción del cliente.
- Ayuda al cumplimiento de requisitos regulatorios o con otras normas y directrices.
- Transparencia.
- Respuesta frente a posibles riesgos.
- Tiempos de investigación reducidos.”

### 3.2 Planes de Auditoria.

**Tabla 3.2.1.** Plan de auditoria para hallazgo relacionado con la política de Inocuidad.

<b>LOGO EMPRESARIAL</b>	<b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>Código:</b> SGI-01
 <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b>	<b>Versión:</b> 001
	<b>Fecha aprobación:</b> 01/12/2020	

<b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b>	Política de inocuidad
<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	<p>Realizar adecuación de la política de inocuidad asegurando que contenga los elementos sugeridos por ISO 22000 -2018.</p> <p>Establecer y documentar los planes de acción necesarios para tener una política de unicidad documentada.</p> <p>Socializar el documento en todos los niveles de la organización.</p>
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Productos Alimenticios Magdalena- línea de producción masas congeladas numeral Normas ISO 22000:2018 sistema de gestión de la inocuidad numerales 5.2.1 y 5.2.2.
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Normas ISO 22000:2018
<b>ASPECTO EVALUADO</b>	Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, los lineamientos no han quedado plenamente establecidos en su política de inocuidad, no se encuentra documentada y solo se ha divulgado lo concerniente a la norma ISO con el equipo HACCP.
<b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b>	<p>Auditoria in situ revisión documental de política de inocuidad de Productos Alimenticios Magdalena.</p> <p>Verificación de soportes de ejecución del plan de capacitación y sensibilización en todas las áreas de la organización.</p>
<b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b>	Jefe de calidad

<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Líder de Talento Humano Experto técnico Observador
<b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b>	Diciembre 2020

<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>	<b>AUDITOR (ES)</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
Día 1	08:00 - 09:00	Reunión de apertura  Presentación equipo auditor  Socialización plan de auditoria.	Jefe de calidad productos alimenticios Magdalana  Equipo de Inocuidad  Responsable alta dirección.	Líder de Talento Humano  Experto técnico  Observador	Acta Reunión de apertura  Registro Asistencia
Día 1	09:00 - 09:15	Receso			
Día 1	09:15 - 11:00	Revisión documental de establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos y registros de socialización.	Director de planta de producción		Política  Actas Revisión por la dirección
Día 1	11:10- 12:15	Entrevista con responsable de Comunicar de la política de la inocuidad de los alimentos.	Equipo de inocuidad		Formatos de aprobación de la política de inocuidad.

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 1	12:20-13:00	Entrevista aleatoria al personal de la organización, acerca de su conocimiento de la política de calidad.	Personal organización que interviene en la línea de producción del SGI	Líder de Talento Humano Experto técnico Observador	Lista de chequeo
Día 1	13:00-13:25	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Jefe de calidad productos alimenticios Magdalena Equipo de inocuidad Responsable alta dirección.		Acta de cierre

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor Interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>- Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.</p> <p>- La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>- El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>- Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditora interno.

**Tabla 3.2.2.** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con la Planeación del SGI

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código:</b> SGI-01</p> <p><b>Versión:</b> 001</p> <p><b>Fecha aprobación:</b> 01/12/2020</p>
<p><b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b></p>	<p>Planeación del sistema de inocuidad</p> <p>Liderazgo y compromiso con respecto al SGIA</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Presentar el plan de recursos financieros, la disponibilidad presupuestal para la implementación de la norma y compromiso de la alta gerencia.</p> <p>Identificar el compromiso de la alta dirección con la implementación del SGIA.</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalena- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000:2018 sistema de gestión de la inocuidad Numerales 5.1.1 y 7.1.</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Normas ISO 22000:2018</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>La organización no presenta un plan de recursos financieros, ni la disponibilidad presupuestal asignada para el diseño e implementación de la Norma ISO 22000:2018. La política de la organización es que a medida que van surgiendo las necesidades se analiza la situación y posibilidad de asignar recursos de acuerdo a prioridades de gastos que tenga la compañía.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Auditoría in situ revisión documental, soportes asociados Planeación del sistema de inocuidad, liderazgo y compromiso con respecto al sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Coordinador administrativo</p>	
<p><b>EQUIPO AUDITOR</b></p>	<p>Líder proceso compras Experto técnico</p>	

	Observador
<b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b>	Diciembre 2020

<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>	<b>AUDITOR (ES)</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
Día 2	08:00 - 9:00	Reunión de apertura. Presentación equipo auditor. Socialización plan de auditoria.	Jefe de calidad productos alimenticios Magdalana. Equipo de inocuidad. Responsable alta dirección.	Líder compras. Experto técnico.	Acta Reunión de apertura. Registro Asistencia.
Día 2	09:00 - 09:15	Receso.		Observador.	
Día 2	09:15 - 10:15	Revisión documental actas de reunión equipo de inocuidad en las que se realizó la planeación del sistema de inocuidad.	Equipo de inocuidad. Responsable alta dirección.		Actas reuniones de planeación del sistema de gestión para la inocuidad alimentaria. Lista de chequeo.
Día 2	10:15 - 12:00	Verificación Acta de asignación presupuestal para implementación del sistema de gestión de la	Representante del acta dirección.	Líder compras Experto técnico Observador	Actas Revisión por la dirección. Acta de asignación presupuestal para implementación del sistema de gestión para la inocuidad alimentaria.

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 2	12:00 - 13:00	Almuerzo.		Líder compras Experto técnico Observador	Acta de cierre.
Día 2	13:00 - 14:00	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Jefe de calidad productos alimenticios Magdalana. Equipo de inocuidad. Responsable alta dirección.		

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor Interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>-Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.</p> <p>-La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>-El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>- Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3. 2.3** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con los programas prerequisite del SGI.

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código: SGI-01</b></p> <p><b>Versión: 001</b></p> <p><b>Fecha aprobación: 01/12/2020</b></p>
<p><b>PROCESO /REQUISITOS POR AUDITAR:</b></p>	<p>Programas Prerrequisitos PPR.</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Analizar e implementar los PPR en toda la línea de producción y asegurar que se socialicen en todas las áreas de la organización.</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalana- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000:2018 sistema de gestión de la inocuidad Capitulo: 8 Operación, Numeral:8.2 Programas Prerrequisitos PPR.</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Cumplimiento con los Requisitos Norma ISO 22000:2018</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos, pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Auditoria in situ, inspección en proceso de los PPR definidos asociados a cada uno de los peligros identificados en la línea.</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Jefe de Producción</p>	
<p><b>EQUIPO AUDITOR</b></p>	<p>Auditor líder mantenimiento. Experto Técnico.</p>	
<p><b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Diciembre 2020</p>	

<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>	<b>AUDITOR (ES)</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
Día 3	07:00 - 08:00	Reunión de apertura.  Presentación equipo auditor.  Socialización plan de auditoria.	Jefe de Producción.  Equipo de inocuidad.  Responsable alta dirección.	Auditor líder mantenimiento.    Experto Técnico.	Acta Reunión de apertura.  Registro Asistencia.
Día 3	08:00 - 09:00	Revisión de la información documentada de los PPR.	Equipo de inocuidad.		Registros Información documentada y monitoreo sobre la implementación de los PPR en la línea.
Día 3	09:00 - 09:30	Receso.			
Día 3	09:30 - 10:30	Observación in situ y monitoreo de PPR.	Jefe de Producción.  Equipo de inocuidad.		Lista de verificación.  Registro de monitoreo según la norma ISO 2200:2018.  Procedimientos de verificación, registros de monitoreo, registros de seguimientos de los planes de acción, acciones correctivas.
Día 3	10:30 - 11:00	Entrevista con los operarios en proceso y monitoreo de PPR	Jefe de Producción.  Equipo de inocuidad.		Registro documentado de la entrevista (Preguntas formuladas al de calidad)
<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>		<b>AUDITOR (ES)</b>
Día 3	11:00 -	Recorrido en planta (Inspección	Jefe de		Formato de hallazgos y

	12:40	por todas las áreas de planta)	Producción. Equipo de inocuidad.		observaciones
Día 3	12:40 - 13:30	Almuerzo			
Día 3	13:30 - 15:00	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Jefe de Producción. Equipo de inocuidad.		Acta de cierre.

<b>Elaborado Por:</b>	Líder Auditor	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>-Se recomienda puntualidad para la ejecución de las actividades programadas, documentación como soporte de evidencia a la mano, esto aumentará la fluidez de tiempo y facilitará el proceso de auditoría.</p> <p>- Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios-</p> <p>- La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>- El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>- Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3.2.4.** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con la información documentada, planificación y control del SGI.

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código: SGI-01</b></p> <p><b>Versión: 001</b></p> <p><b>Fecha aprobación: 01/12/2020</b></p>
<p><b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b></p>	<p>Documentación capacitación del personal.</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Analizar el proceso documentado donde se incluya el entrenamiento en cargo para el personal nuevo teniendo en cuenta el estudio de los procesos, diagrama de flujo de equipos, hoja de ruta, posibles defectos y causas que puedan originarlos.</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalana- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000:2018; numerales, información documentada 7.5, Planificación y control operativos 8.1.</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Normas ISO 22000:2018.</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>Magdalana con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, la información documentada no ha sido plenamente establecida, evidenciándose la no tenencia de documentos que soporten el conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Auditoria in situ, análisis documental, entrevista</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Coordinador de calidad</p>	
<p><b>EQUIPO AUDITOR</b></p>	<p>Jefe de producción Observador</p>	
<p><b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Diciembre 2020</p>	

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 4	08:00 - 08:30	Reunión de apertura. Presentación equipo auditor. Socialización plan de auditoria.	Coordinador de calidad Responsable alta dirección.	Jefe de producción Observador.	Acta Reunión de apertura. Registro Asistencia.
Día 4	08:35 - 10:00	Revisión del procedimiento de inducción y registro relevantes para dicho procedimiento.	Coordinador de calidad		Procedimiento inducción personal y registros. Como se determinó el plan. Acciones correctivas planteadas.
Día 4	10:00 - 11:00	Entrevista con el personal de producción.	Personal de producción.		Registro de la comunicación realizada durante la entrevista.
Día 4	11:00 - 11:30	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Coordinador de calidad Responsable alta dirección.		Acta de cierre.

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>-Se solicita informar con anticipación documentado donde se incluya el entrenamiento en cargo para el personal nuevo teniendo en cuenta el estudio de los procesos</p> <p>-La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p>			

-El idioma de la evaluación y su informe será español.

- Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.

<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020
------------------------------	----------------	---------------------------	----------------

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno

**Tabla 3.2.5.** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI- severidad y probabilidad de ocurrencia.

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código: SGI-01</b></p> <p><b>Versión: 001</b></p> <p><b>Fecha aprobación: 01/12/2020</b></p>
<p><b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b></p>	<p>Plan HACCP</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Determinar, documentar y socializar la posible severidad, probabilidad y ocurrencia de los peligros identificados en los procesos.</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalena- línea de producción masas congeladas numeral Normas ISO 22000:2018; Evaluación de peligros 8.5.2.3</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Decreto 60 de 2002. Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP.</p> <p>Norma ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>Magdalena con la aspiración de avanzar en su SGC está trabajando en la Norma ISO 22000:2018. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia y No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Auditoria in situ, análisis documental y entrevista de peligros que incluya la determinación de la posible severidad, probabilidad y ocurrencia, socialización y documentación.</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Jefe de producción</p>	

<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Líder seguridad y salud en el trabajo Experto técnico Observador
<b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b>	Diciembre de 2020

<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>	<b>AUDITOR (ES)</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
Día 5	08:00 - 08:30	Reunión de apertura. Presentación equipo auditor. Socialización plan de auditoria.	Jefe de producción. Líder del equipo de Inocuidad. Responsable alta dirección.	Líder seguridad y salud en el trabajo.	Acta reunión de apertura. Registro Asistencia.
Día 5	08:35 - 09:50	Revisión documental del análisis de peligros estableciendo la posible severidad y probabilidad de ocurrencia.	Jefe de producción. Líder del equipo de Inocuidad.	Experto técnico. Observador.	Actas de reunión del equipo de Inocuidad. Registro de divulgación. Matriz de análisis e identificación de Peligros.
Día 5	08:35 - 11:55	Entrevista con el personal de producción.	Personal de producción.		Registro de divulgación.
Día 5	12:00 - 13:00	Receso para almuerzo			
Día 5	13:05 - 14:00	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Jefe de producción. Líder del equipo de Inocuidad. Responsable alta dirección.		Acta de cierre.

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>Se solicita informar con anticipación plan HACCP identificado su análisis de peligros, Matriz de Identificación de Peligros.</p> <p>La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3.2.6.** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI- límites críticos de control.

<b>LOGO EMPRESARIAL</b>	<b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>Código:</b> SGI-01
 <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>		<b>Versión:</b> 001
	<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b>	<b>Fecha aprobación:</b> 01/12/2020

<b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b>	Plan de control de Peligros (Plan HACCP)
<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la capacidad del Sistema de Gestión de la Inocuidad para asegurar el cumplimiento de los requisitos del plan HACCP.
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Productos Alimenticios Magdalena- línea de producción masas congeladas numeral Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, Numeral 8.5.4.
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Decreto 60 de 2002. Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP.  Norma ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
<b>ASPECTO EVALUADO</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>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b>	Auditoria in situ, realizar entrevistas, Completar listas de verificación y cuestionarios con la participación del auditado, Revisar los documentos con la participación del auditado, Muestrear.
<b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b>	Líder del Equipo de Inocuidad
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor Líder del área de producción Experto Técnico Observador

<b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b>	Diciembre 2020
-----------------------------------------	----------------

<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>	<b>PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA</b>	<b>AUDITADO RESPONSABLE</b>	<b>AUDITOR (ES)</b>	<b>EVIDENCIAS</b>
Día 6	08:00 - 08:30	Reunión de apertura. Presentación equipo auditor. Socialización plan de auditoria.	Líder del equipo de Inocuidad. Responsable alta dirección.	Auditor Líder de Producción.	Acta reunión de apertura. Registro Asistencia.
Día 6	08:40 - 11:00	Revisión de la documentación del plan de análisis de peligros, y límites críticos de control junto con los demás documentos relacionados.	Líder del equipo de Inocuidad.		Plan HACCP. Actas de reunión del equipo de Inocuidad. Metodología del análisis de peligros y puntos críticos de control.
Día 6	11:00 - 12:00	Observación in situ de los sistemas de monitoreo en PPC.	Operarios de los sistemas de monitoreo.		Lista de verificación con base a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 Numeral 8.5.4.3.
Día 6	12:00 - 13:00	Receso para almuerzo.			
Día 6	13:00 - 14:00	Entrevista con los operarios de los sistemas de monitoreo.	Operarios de los sistemas de monitoreo.	Auditor Líder de Producción.	Registro de la comunicación realizada durante la entrevista.
Día 6	14:00 - 15:00	Muestreo de los registros de monitoreo de los PCC.	Líder del equipo de Inocuidad.		Análisis de las muestras de los registros de monitoreo.

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 6	15:00 - 15:30	Receso			
Día 6	15:30 - 16:00	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Líder del equipo de Inocuidad.  Responsable alta dirección.	Auditor Líder de Producción.	Acta de cierre.

Elaborado Por:	Auditor interno	Aprobado por:	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.			
La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.			
El idioma de la evaluación y su informe será español.			
Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.			
Fecha de Elaboración:	Diciembre 2020	Fecha de Revisión:	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3.2.7** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI- Categorización de las medidas de control.

<b>LOGO EMPRESARIAL</b>	<b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>Código:</b> SGI-01
 <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>		<b>Versión:</b> 001
<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b>		<b>Fecha aprobación:</b> 01/12/2020

<b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b>	Plan de control de Peligros.
<b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b>	Evaluar la efectividad del Sistema de Gestión de la Inocuidad para cumplir los requisitos especificados de los PPRO.
<b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b>	Productos Alimenticios Magdalana- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000:2018, Capítulo 8, Numeral 8.5.2.4.
<b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b>	Norma ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
<b>ASPECTO EVALUADO</b>	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos.
<b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b>	Auditoria in situ, realizar entrevistas, Completar listas de verificación y cuestionarios con la participación del auditado, Revisar los documentos con la participación del auditado, Muestrear.
<b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b>	Líder del Equipo de Inocuidad
<b>EQUIPO AUDITOR</b>	Auditor Líder del área de Metrología Experto Técnico Observador
<b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b>	Diciembre 2020

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 7	08:00 - 08:40	Reunión de apertura.  Presentación equipo auditor.  Socialización plan de auditoria.	Líder del equipo de Inocuidad.  Responsable alta dirección.	Auditor Líder de Metrología	Acta reunión de apertura.  Registro Asistencia.
Día 7	08:40 - 11:00	Revisión de la documentación del plan de análisis de peligros, y categorización de las medidas de control junto con los demás documentos relacionados.	Líder del equipo de Inocuidad.		Actas de reunión del equipo de Inocuidad.  Metodología del análisis de peligros y categorización de las medidas control y evaluación de la viabilidad.
Día 7	11:00 - 12:00	Observación in situ de los sistemas de monitoreo de PPRO.	Operarios de los sistemas de monitoreo.		Lista de verificación con base a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 Numeral 8.5.4.2.
Día 7	12:00 - 13:00	Receso para almuerzo			
Día 7	13:00 - 14:00	Entrevista con los operarios de los sistemas de monitoreo	Operarios de los sistemas de monitoreo.	Auditor Líder de Metrología	Registro de la comunicación realizada durante la entrevista.
Día 7	14:00 - 15:00	Muestreo de los registros de monitoreo de los PPRO.	Líder del equipo de Inocuidad.	Auditor Líder de Metrología	Análisis de las muestras de los registros de monitoreo.

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 7	15:00 - 16:00	Receso			
Día 7	16:00 - 17:00	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Líder del equipo de Inocuidad.  Responsable alta dirección	Auditor Líder de Metrología	Acta de cierre.

Elaborado Por:	Auditor interno	Aprobado por:	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.</p> <p>La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
Fecha de Elaboración:	Diciembre 2020	Fecha de Revisión:	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3.2.8** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el análisis de peligros del SGI- registros de monitoreo PPRO.

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código: SGI-01</b></p> <p><b>Versión: 001</b></p> <p><b>Fecha aprobación: 01/12/2020</b></p>
<p><b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b></p>	<p>Plan de control de peligros (Plan HACCP / PPRO).</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Determinar los registros necesarios para monitoreo para los PPRO. Inserción de un monitoreo con control de registros para asegurar las características finales del producto.</p> <p>Documentar todo análisis realizado.</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalana- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000:2018 Plan de control de peligros (plan HACCP / PPRO) Numerales 8.5.4.f.</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Normas ISO 22000:2018.</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPRO operativos.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Auditoria in situ, entrevista al responsable del monitoreo de los PPRO, para identificar las fallas que puede estar teniendo la organización y estudiar la forma de mejorarlas y así prevenir o reducir un peligro.</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Líder del Equipo de Inocuidad.</p>	
<p><b>EQUIPO AUDITOR</b></p>	<p>Líder de Metrología</p>	
<p><b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Diciembre 2020.</p>	

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 8	08:00 - 08:40	Reunión de apertura. Presentación equipo auditor. Socialización plan de auditoria.	Líder del equipo de inocuidad. Responsable alta dirección.	Líder de Metrología.	Acta reunión de apertura. Registro Asistencia.
Día 8	08:40 - 11:00	Revisión Plan de control de peligros.	Líder del equipo de inocuidad.		Registros de monitoreo sobre los PPRO operativos.
Día 8	11:00 - 12:00	Observación in situ y monitoreo de PPRO.	Operarios de los sistemas de monitoreo.		Lista de verificación con base a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 Numeral 8.5.4.f.
Día 8	12:00 - 13:00	Receso para almuerzo.			
Día 8	13:00 - 14:00	Entrevista con el operador encargado de los monitoreos los PPRO.	Operador capacitado.	Líder de Metrología.	Registro documentado de la entrevista.
Día 8	14:00 - 15:00	Muestreo de los registros de monitoreo de los PPRO.	Jefe de calidad.		Análisis de las muestras de los registros de monitoreo.
Día 8	15:00 - 15:30	Receso			
Día 8	15:30 - 16:30	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Líder del equipo de inocuidad. Responsable alta dirección.	Líder de Metrología.	Acta de cierre.

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.</p> <p>La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

**Tabla 3.2.9** Plan de auditoría para el hallazgo relacionado con el Procedimiento de Auditoría Interna.

<p><b>LOGO EMPRESARIAL</b></p>  <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</b></p> <p>Fuente: Propia (2020)</p>	<p><b>PLAN DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b></p> <p><b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA (LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN)</b></p>	<p><b>Código: SGI-01</b></p> <p><b>Versión: 001</b></p> <p><b>Fecha aprobación: 01/12/2020</b></p>
<p><b>PROCESO / REQUISITOS POR AUDITAR</b></p>	<p>Auditoría interna</p>	
<p><b>OBJETIVOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Gestionar la validación e implementación del programa de auditorías internas del SGIA</p>	
<p><b>ALCANCE DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Productos Alimenticios Magdalana- línea de producción masas congeladas Normas ISO 22000: Auditoría interna Numerales 9.2</p>	
<p><b>CRITERIOS DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Normas ISO 22000:2018</p>	
<p><b>ASPECTO EVALUADO</b></p>	<p>No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoria, las auditorias son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.</p>	
<p><b>METODO DE AUDITORIA (DESCRIPCION)</b></p>	<p>Entrevista con el jefe de calidad, indagando acerca del proceso documentado.</p>	
<p><b>RESPONSABLE DE ATENDER LA AUDITORIA</b></p>	<p>Jefe de Calidad</p>	
<p><b>EQUIPO AUDITOR</b></p>	<p>Auditor Líder de Producción.  Observador.</p>	
<p><b>FECHA Y DURACIÓN DE LA AUDITORIA</b></p>	<p>Diciembre 2020</p>	

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 9	08:00 – 09:00	Reunión de apertura.  Presentación equipo auditor.  Socialización plan de auditoria.	Jefe de Calidad.  Responsable alta dirección.	Auditor Líder de Producción.  Observador.	Acta reunión de apertura.  Registro Asistencia.
Día 9	09:00 – 10:00	Revisión información documentada del procedimiento de auditoria.	Jefe de Calidad.		Registros y programas de auditoría interna.
Día 9	10:00-12:00	Verificación de registros de corrección y acciones correctivas dentro de los tiempos establecidos.	Jefe de Calidad.		Lista de verificación con base a los requisitos de la norma ISO 22000:2018 Numeral 9.2.2.f.
Día 9	12:00 - 13:00	Receso para almuerzo.			
Día 9	13:00 - 14:00	Entrevista con el con el coordinador de Planificación Auditoria interna	Líder de inocuidad	Auditor Líder de Producción.  Observador.	Registro documentado de la entrevista
Día 9	14:00-15:00	Muestreo de los registros de Auditoria interna	Jefe de Calidad		Análisis de las muestras de los registros de Auditorias anteriores.
Día 9	15: 00-15:30	Receso			

FECHA	HORA	PROCESO / ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR (ES)	EVIDENCIAS
Día 9	15:30 - 16:30	Cierre de auditoria y retroalimentación de los hallazgos identificados durante el ejercicio de auditoria.	Jefe de Calidad. Responsable alta dirección.	Auditor Líder de Producción	Acta de cierre.

<b>Elaborado Por:</b>	Auditor interno	<b>Aprobado por:</b>	Jefe de calidad
<b>Observaciones:</b>			
<p>Se solicita informar con anticipación cualquier disposición para la protección de la seguridad y salud ocupacional del equipo auditor y suministre los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo con los riesgos.</p> <p>La información que se conozca con ocasión de esta auditoria será tratada confidencialmente, por parte del equipo auditor.</p> <p>El idioma de la evaluación y su informe será español.</p> <p>Se requiere una computadora, una impresora, disponibilidad del personal.</p>			
<b>Fecha de Elaboración:</b>	Diciembre 2020	<b>Fecha de Revisión:</b>	Diciembre 2020

**Adaptada de:** SGS Academy (2020). Formación auditor interno.

#### 4. CONCLUSIONES

- Los planes de auditoria interna del Sistema de Gestión de la Inocuidad de Magdalena propuestos y presentados en este documento están organizados en un orden jerárquico con base al impacto sobre la inocuidad, porque se van tratar primero los hallazgos relacionados con los programas prerequisite, seguidamente los que tienen que ver con el análisis de peligros y finalmente todo lo relacionado con la mejora continua del SGIA, por lo tanto cumplen con los requerimientos de una auditoria basada en riesgos.
- Los elementos de la estructura de los planes de auditoria interna presentados cumplen los principios de auditoria porque se propone que cada auditor sea de un área de la organización diferente al área que será auditada, de esta forma se promueven los principios de independencia e integridad. Se propone generar registros de cada actividad realizada y un análisis objetivo de muestras representativas de la información documentada por lo tanto se incluyen los principios de enfoque basado en evidencia y el debido cuidado profesional. Se aclara que en todas las actividades se va tratar con seguridad toda la información generada, por lo tanto, se sigue el principio de confidencialidad lo cual de viabilidad que se cumplan los objetivos de auditoria en el momento que se esté realizando.
- Los Planes de auditoria propuestos presentan una secuencia lógica de actividades de acuerdo a lo recomendado en ISO 19011:2018, porque se propone realizar un contacto inicial con los auditados para presentar los planes de auditoria y determinar su viabilidad, seguidamente se proponen revisiones de la información documentada, entrevistas y atestaciones cuando sea necesario y finalmente retroalimentación de los hallazgos durante el ejercicio de auditoria. Por lo tanto, al ejecutar esta secuencia se cumple con lo previsto en los planes de auditoria para el sistema de gestión de la Inocuidad de la organización Magdalena.
- Mediante el desarrollo del presente trabajo se logró presentar una propuesta para los planes de auditoría que se llevaron a cabo bajo el programa de auditoría de la empresa Magdalena, esto permitió planificar de manera más práctica y eficiente la ejecución de cada auditoría en los procesos en los cuales la empresa debía ser nuevamente evaluada de acuerdo a la lista de verificación inicial.

## 5. BIBLIOGRAFÍA

- Dnvgl. (2018). *Principales cambios en ISO 22000:2018 vs ISO 22000:2005*. Recuperado de <https://www.dnvgl.es/assurance/Management-Systems/new-iso/transition/key-changes-in-iso-22000-2018-vs-iso-22000-2005.html>
- Excelencia, R. E. (26 de noviembre de 2018). *Norma ISO 19011 – Inicio de la auditoría*. Recuperado de <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2015/11/norma-iso-19011-inicio-auditoria/>
- Icontec (2018). NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Recuperado de [http://stadium.unad.edu.co/stadium/pdf\\_bd/Guia%20ingreso%20a%20BD%20ICONT-EC.pdf](http://stadium.unad.edu.co/stadium/pdf_bd/Guia%20ingreso%20a%20BD%20ICONT-EC.pdf)
- ISO19011. (2018). *Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión*. Recuperado de <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5C671A9087095CD720D19FE7E2C105D26E&Req=>
- ISO22000. (2018). *NTC-ISO 22000:2108 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Recuperado de [http://stadium.unad.edu.co/stadium/pdf\\_bd/Guia%20ingreso%20a%20BD%20ICONT-EC.pdf](http://stadium.unad.edu.co/stadium/pdf_bd/Guia%20ingreso%20a%20BD%20ICONT-EC.pdf)
- Nqa.com. (2019). *Guía de implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria*. Recuperado de <https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20PDFs/NQA-ISO-22000-Guia-de-implantacion.pdf>
- Rodríguez, I. (24 de Septiembre de 2019). *¿Qué es un programa de auditoría?* Recuperado de <https://www.auditool.org/blog/auditoria-externa/6764-que-es-un-programa-de-auditoria>
- SGS Academy (2020). Formación auditora interno iso 22000:18. - módulo 5: elaboración plan de auditoría y listas de verificación. Recuperado de: <https://sgsacademy.co/>

## 6. ANEXOS

### 6.1 Anexo 1: Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad.

**Tabla 6.1.1:** Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA		Código: F65-PM02-IVC				
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Versión: 2				
		Fecha: 09 de octubre 2020				
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA				
Determinar la conformidad del Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de productos alimenticios magdalena con los requisitos de la Norma ISO 22000:2018 para detectar las desviaciones.		Aplica a la línea de producción de masas congeladas para panificación de la empresa Productos Alimenticios Magdalena.				
CRITERIOS DE AUDITORÍA		DOCUMENTO RELACIONADO				
*Cumplimiento con los Requisitos Norma ISO 22000:2018		*Manual de Sistema de Gestión calidad e inocuidad *Manual de Procedimientos o procedimientos de Operación *Diagramas de flujo del proceso *Informe de auditoría interna *Requisitos Legales y Reglamentarios, Permisos, Documentación etc. *Programas de Prerrequisitos (PPRs) *Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control *plan de actividades de verificación *Registros, políticas, planes, procedimientos, Formación *Programas de prerrequisitos operativos				
RECURSOS NECESARIOS		*Recurso Financiero: Para implementar sistema de gestión de inocuidad en todas las áreas de Productos alimenticios Magdalena. *Recurso Humano: Empleados capacitados en de la norma ISO 22000 de 2018, normas y decretos para llevar a cabo un buen sistema de gestión de calidad. *Recurso Tecnológico: Los cuales pueden ser tangibles (como una computadora, una impresora u otra máquina) o intangibles (un sistema, una aplicación virtual).				
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría				
Coordinador de la Auditoría/Acción	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditorías: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría				
Enero	Febrero	Marzo				
Abril	Mayo	Junio				
Julio	Agosto	Septiembre				
Octubre	Noviembre	Diciembre				
		Responsable: Líder de proceso auditado				
1	Numeral 5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la inocuidad de los alimentos que: a) sea apropiada al propósito y contexto de la organización; b) proporcione un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SAIA; Numeral 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos La política de la inocuidad de los alimentos debe: a) estar disponible y mantenerse como información documentada; b) comunicarse, entenderse y aplicarse a todos los niveles dentro de la organización;	Realizar adecuación de la política de inocuidad asegurando que contenga los elementos sugeridos por iso 22000 -2018. Establecer y documentar los planes de acción necesarios para tener una política de inocuidad documentada. Socializar el documento en todos los niveles de la organización.	Equipo de inocuidad	Talento humano	Revisión documental de política de inocuidad de Magdalena. Verificación de soportes de ejecución del plan de capacitación y sensibilización en todas las áreas de la organización.	Jefe de Calidad
2	*Hace parte de la planeación del sistema de inocuidad Numeral 5.1.1 iso 2200-2018 *La alta dirección tiene el poder de delegar autoridad y proporcionar recursos dentro de la organización. *La alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con respecto al SAIA, asegurando que estén disponibles los recursos necesarios para el SAIA. Numeral 7.1 Recursos *La organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SAIA.	Presentar el plan de recursos financieros la disponibilidad presupuestal para la implementación de la norma y compromiso de la alta gerencia.	Coordinador administrativo	Compras	Verificación del plan presupuestal acorde a las necesidades de la implementación de ISO 22000- 2018.	Coordinador administrativo

3	<p><b>Item 77:</b> Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligros biológicos y físicos relacionados con la inocuidad de los alimentos pero no abarcan la totalidad de la línea de producción.</p>	<p>La organización debe determinar el cumplimiento como se menciona en la numeral <b>8.2 de ISO 22000:2018</b>. De las acciones correctivas y las correcciones especificadas los productos, donde estos programas deben estar documentados y actualizados, identificándose todas las etapas en las cuales se pueden presentar los peligros. Evaluar los peligros en cada operación (etapa) de procesamiento, Cumpliendo en la totalidad con la identificación de los peligros reales relacionados con cada operación del proceso, el flujo del producto y el patrón de movimiento.</p>	<p>Analizar e implementar los PPR en toda la línea de producción y asegurar que se socialicen en todas las áreas de la organización.</p>	Jefe de Producción	Mantenimiento	<p>Inspección en proceso de los PPR definidos asociados a cada uno de los peligros (físicos, químicos y biológicos) identificados en la línea de producción</p>													Jefe de Producción
4	<p><b>Item 93:</b> Todo el personal operativo tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control. Sin embargo, no se evidencia un proceso documentado, que permita tener conocimiento del personal nuevo que se vincula y en general de la organización, de aspectos como características de materia prima, producto terminado y hoja de control que indica información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que pueden originarlos.</p>	<p>De acuerdo a la Norma ISO 22000:2018, Capítulo 8 la organización debe mantener información documentada referente a la recepción de las materias primas, procesamiento, productos terminados en las cuales se puede presentar, introducir, aumentar o mantener cada peligro. Como también se debe describir los procesos y su entorno, mediante hojas de control donde se evidencia toda la información necesaria en cada una de las etapas, asegurando todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Construir un proceso documentado donde se incluya el entrenamiento en cargo para el personal nuevo teniendo en cuenta el estudio de los procesos, diagrama de flujo de equipos, hoja de ruta, posibles defectos y causas que puedan originarlos.</p>	Coordinador de calidad.	Producción	<p>Un proceso documentado que contenga información sobre las características de materia prima, producto terminado y hoja de ruta que indique información como: secuencia de etapas, parámetros de control (valores máximos y mínimos), posibles defectos y causas que</p>													Coordinador de calidad.
5	<p><b>Item 122:</b> La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidencia que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis de peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni está en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de Identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros, evaluar el riesgo y establecer medidas de control para minimizar la aparición de peligros.</p>	<p>En el numeral 8.5.2.3 Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, la organización debe realizar una evaluación de peligros estableciendo la posible severidad, probabilidad de ocurrencia, para determinar su prevención o reducción a niveles aceptables. La organización debe valorar cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos con respecto a: a) la probabilidad de que ocurra en el producto terminado antes de la aplicación de las medidas de control; b) la gravedad de sus efectos adversos para la salud en relación con el uso previsto.</p>	<p>Determinar, documentar y socializar la posible severidad, probabilidad y ocurrencia de los peligros identificados en los procesos.</p>	Jefe de producción	Seguridad y salud en el trabajo	<p>Análisis de peligros que incluya la determinación de la posible severidad, probabilidad y ocurrencia.</p>													Jefe de producción
6	<p><b>Item 143:</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.</p>	<p>De acuerdo con el decreto 80 de 2002. Artículo 6 - 7 se debe describir de los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los puntos de control crítico, los cuales corresponderán a los límites aceptables para la seguridad del producto y señalarán el criterio de aceptabilidad o no del mismo. Estos límites se expresarán mediante parámetros observables o mensurables los cuales deberán demostrar científicamente el control del punto crítico. Por lo tanto, si los LCC no son medibles y/o su valoración es subjetiva está en riesgo su capacidad de prevenir o reducir los peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos de acuerdo a los requisitos del plan Haccp y el SGIA.</p>	<p>Evaluar si se realizó una adecuada selección, categorización y validación de las medidas de control desde la implementación del plan Haccp.</p>	Lider Equipo HACCP	Producción	<p>Comparativo de la implementación de límites críticos de control del plan haccp y medidas de control del SGIA con base a ISO 22000:2018</p>													Lider Equipo HACCP
7	<p><b>Item 125:</b> No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos.</p>	<p>Inmerso en la planificación del SGIA vinculado a la <b>Norma ISO 22000:2018</b>, Capítulo 8.5, se debe proveer de los recursos necesarios para la implementación del programa de control de peligros donde se debe incluir la identificación de PPRD, abordando e implementando las medidas de vigilancia de peligros esenciales, para controlar la probabilidad de introducir o proliferación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en los productos o en el ambiente.</p>	<p>Determinar la creación del Programa de Prerrequisitos Operativos, fortaleciendo el ciclo PHVA, nivel de planeación y control operativo, donde se incluyan los procesos operativos dentro del sistema de inocuidad de los alimentos descritos en el Capítulo 8.</p>	Jefe de Calidad	Metrología	<p>Análisis documental donde se evidencien los parámetros descritos por la norma y su efectivo cumplimiento.</p>													Lider del equipo de inocuidad alimentaria
8	<p><b>Item 132:</b> No se evidenció que se tengan registros de monitoreo sobre los PPRD operativos.</p>	<p>La organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para que cada PPR tenga un procedimiento para verificar que éstos se estén llevando a cabo correctamente, se estén monitoreando y se estén completando los registros. <b>Norma ISO 22000:2018</b> como se menciona en la numeral <b>8.5.4</b> ya que todas las actividades de monitoreo establecidas demuestran que las medidas de control fueron efectivas, el efecto combinado de las medidas de control hace que el producto sea adecuado u otra verificación, o que las actividades pueden demostrar que el producto se ajusta a niveles aceptables de peligro de seguridad alimentaria, por lo que el monitoreo y verificación también deben documentarse y tener formulario ya que las acciones a seguir dependen del</p>	<p>*Determinar los registros necesarios para monitoreo para los PPRD. Inserción de un monitoreo con control de registros para asegurar las características finales del producto, para documentar que se hizo dicho análisis.</p>	Coordinador de calidad.	Metrología	<p>Entrevista al responsable del monitoreo de los PPRD, para identificar las fallas que puede estar teniendo la organización y estudiar la forma de mejorarlas y así prevenir o reducir un peligro.</p>													Lider del equipo de inocuidad alimentaria
9	<p><b>Item 133:</b> No se evidencia un procedimiento documentado, sobre el procedimiento de auditoría, las auditorías son atendidas por la dependencia que recibe la PQR y se realiza en el momento que surge el hallazgo.</p>	<p>De acuerdo con la <b>ISO 22000:2018</b> ítem 9.2 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planificados para la información acerca de conformidad del SGIA. Debe planificar, establecer, implementar y mantener los programas de auditoría que incluyan, la frecuencia, los métodos, responsabilidad los requisitos de planificación e informes. Se debe conservar información documentada como evidencia.</p>	<p>Gestionar la validación e implementación del programa de auditorías internas del SGIA</p>	Jefe de Calidad	Producción	<p>Entrevista con el Jefe de calidad, indagando acerca del proceso documentado.</p>													Jefe de Calidad

Tomado de: Unad (2020): Anexo 2 Formato Programa de Auditoría interna