

PLAN DE AUDITORIA PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA DE LA
NORMA ISO 22000:2018 DE LA EMPRESA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
MAGDALANA

TATIANA MILENA SÁNCHEZ ESPAÑA
CLAUDIA ANDREA TEJADA POSADA
DIANA STEFANNY ALMARIO AGUDELO
JULIETH DANIELA BOLIVAR RAMIREZ
ADISON HOSTIA BELEÑO

Diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario para optar el título de Ingeniero de Alimentos

CLEMENCIA ALAVA VITERI

Directora del curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA- UNAD
ESCUELA DE CIENCIAS BASICAS, TECNOLOGIA E INGENIERIA - ECBTI
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

NOTA ACLARATORIA.

Para el desarrollo del presente trabajo se presenta se utilizó información que no corresponde a la realidad, fue utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuesta en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría 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. INTRODUCCIÓN	5
2. OBJETIVOS	7
2.1. Objetivo General	7
2.2. Objetivos Específicos	7
3. MARCO TEORICO	7
3.1 NORMA ISO19011:2018	8
3.2 AUDITORIA	8
3.3. PROGRAMA DE AUDITORIA	9
3.4. PLAN DE AUDITORIA	9
3.5. La ISO 22000:2018	10
4. Plan de auditoria	13
4.1. Tabla: Hallazgo 1	13
4.2. Tabla: Hallazgo 2	15
4.3. Tabla: Hallazgo 3	18
4.4. Tabla: Hallazgo 4	20
4.5. Tabla: Hallazgo 5	22
4.6. Tabla: Hallazgo 6	25
4.7. Tabla: Hallazgo 7	28
4.8. Tabla: Hallazgo 8	30
4.9. Tabla: Hallazgo 9	33
5. CONCLUSIONES	36
6. BIBLIOGRAFIA	37
7. ANEXOS	39

Tablas

- 4.1. **Tabla: Hallazgo 1** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.2. **Tabla: Hallazgo 2** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.3. **Tabla: Hallazgo 3** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.4. **Tabla: Hallazgo 4** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.5. **Tabla: Hallazgo 5** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.6. **Tabla: Hallazgo 6** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.7. **Tabla: Hallazgo 7** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.8. **Tabla: Hallazgo 8** ¡Error! Marcador no definido.
- 4.9. **Tabla: Hallazgo 9** ¡Error! Marcador no definido.

1. INTRODUCCIÓN

Cuando se está planificado un proceso de auditoría, es preciso definir el programa y el plan de auditoría, los cuales suelen confundirse, por ello es necesario explicar con detalle cada uno de ellos, tomando como referencia las Buenas Prácticas en materia de auditorías definidas en la norma internacional ISO19011: 2018, Una de las diferencias principales radica en el horizonte de planeación, en el programa de auditoría se estima la planificación del proceso global de auditoría generalmente en el lapso de un año, mientras que en el plan de auditoría se define la planificación de las actividades a desarrollar durante una cierta cantidad de horas días por cada auditoría a efectuar. La definición de la norma ISO sobre **programa de auditoría es:** acuerdos para un conjunto de una o más auditorías (3.1) planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico [Fuente: ISO 19011:2018 (3,4)]. Y para **plan de auditoría:** Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría (3.1) [fuente: ISO19011:2018, (3,6)].

La importancia de desarrollar el proyecto de auditoría en **Magdalena** radica en que la empresa aprenderá a planificar y a desarrollar los procesos necesarios para la realización de productos inocuos, lo cual incluye los programas de prerequisites (PPR's), los prerequisites operativos (PPRO) y el plan HACCP demostrando su capacidad de controlar peligros al elaborar y/o distribuir productos inocuos, incrementando la confianza de clientes, distribuidores y entidades gubernamentales.

Teniendo en cuenta que anterior, la empresa no contaba con ningún proceso de auditoría que le permitiera identificar fallos en el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA), se diseñó un plan de auditoría en el proceso de masas congeladas, con el fin de

verificar la eficiencia y eficacia del mismo. En este trabajo se presentan las evidencias, los hallazgos obtenidos y las sugerencias realizadas.

2. OBJETIVOS

2.1.Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría interna para comprobar si se cumple o no los requisitos de la norma ISO 22000:2018, en la línea de producción de masa congelada de la empresa de productos Alimenticios MAGDALANA.

2.2.Objetivos Específicos

Examinar los procesos a lo largo de la cadena alimentaria de la empresa Magdalena para hacer el análisis de las fallas tanto en producto como en proceso.

Establecer los manuales, procesos y procedimientos requeridos para la implementación de la Norma ISO 22000: 2018.

Fortalecer el programa de auditoría interna en la mejora continua del sistema de gestión de inocuidad de la organización productos alimenticios Magdalena.

Verificar las medidas correctivas o acciones de los planes que hacen referencia a las no conformidades encontradas en la empresa Productos Alimenticios Magdalena.

Designar recursos suficientes para el desarrollo de las auditorías internas y externas, con el fin de cumplir y satisfacer los requerimientos o planes de acción que surjan de la misma.

3. MARCO TEORICO

El presente documento corresponde a un plan de auditoria que se le va hacer a la empresa de productos alimenticios MAGDALANA, lo primero que hemos planteado son los objetivos y el alcance de la auditoria, luego se establece los aspecto o proceso que se van a examinar, una vez examinados, los hallazgos se presentan por escrito y el equipo auditor establece fecha y hora para la apertura de la reunión en la cual se van a emitir los juicios los cuales permitirán tomar las acciones correctivas debido a que el sistema de auditoria implementado es de carácter preventivo, optimizando los proceso a lo largo de la cadena alimentaria de la empresa.

3.1 NORMA ISO19011:2018

Capítulo 3.4 Se entiende como programa de auditoría al conjunto de auditorías que serán programadas durante un periodo de tiempo determinado y dirigidas a un propósito en específico. El propósito del programa es evaluar un área o proceso en específico, la cual será el punto de partida para la creación del plan de auditoría.

Capítulo 3.6 Se entiende como plan de auditoría a la descripción de las actividades y los detalles acordados de una auditoría, para llevar a cabo un plan de auditoría se deben tener en cuenta los objetivos, el alcance, los criterios, recursos y métodos con los que se desarrollará el plan de auditoría, el propósito de esta es contar con el paso a paso del programa de auditoría para ser implementado sobre el área o proceso establecido. Norma NTC ISO 19011:2018. (s, f). Liderazgo y gestión. [Portal web]

3.2 AUDITORIA:

Tomando como referencia las Buenas prácticas en materias de auditoria definida en la norma internacional ISO 19011:2018, es un proceso sistemático, independiente y documentado que tiene por objeto recopilar información primordial para organizaciones y empresas, la cual posteriormente se examina y evalúa de manera objetiva con el fin de evidenciar en qué grado se cumplen los criterios de auditoria la cual se emite a través de juicios por parte del equipo auditor asignado para tal fin.

Cuando se planifica el proceso de auditoria es preciso deslindar dos conceptos que son parecidos, pero no iguales: Programa de auditoria y plan de auditoria, desde el punto de vista cronológico primero viene el programa de auditoria y segundo el plan de auditoria.

3.3. PROGRAMA DE AUDITORIA:

Quien elabora este programa es el responsable de la calidad de la organización lo aplica anualmente y debe informar a los responsable de las diferentes dependencias desde el momento en que quedan planificadas las distintas auditorias que se realizaran en el año, para que sepan en qué momento se realizaran las auditoria internas y cuando las auditorías externas. En este programa se establece aspectos como:

- a) **Los procesos a auditar** teniendo en cuenta que procesos llevara más tiempo de revisión de los demás.
- b) **La frecuencia:** cada cuanto tiempo se realizarán las auditorias.
- c) **Tipo de auditoria que se realizara:** interna externa.
- d) **Las fechas:** de cuando se realizarán las auditorias.

3.4. PLAN DE AUDITORIA:

Según la norma ISO 19011.2018, Quien lo redacta es el auditor y lo da a conocer unos días antes a las dependencias que van hacer auditadas, este plan es la guía de lo que se va hacer en una auditoria interna y externa, haciendo referencia contra que norma se va auditar. Es una agenda cerrada donde se detalla que requisito de la norma se auditara a lo largo de la jornada y se establecen aspectos como:

- a) **Que se va auditar**
- b) **Alcance de la auditoria**
- c) **Procesos a examinar**
- d) **Duración de la auditoria: hora de comienzo y hora de finalización**
- e) **Quienes serán los auditores.**

Una empresa de producción de alimentos de cualquier tamaño debe vigilar estrictamente la calidad de sus productos por lo tanto es muy importante la aplicación de la norma ISO 22000:2018 para permitir un aumento en la confiabilidad de los productos comercializados y una regulación de los mismos, garantizando a los clientes una excelente calidad de sus productos.

3.5. La ISO 22000:2018

Es un estándar internacional certificable que especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes así como los requisitos reglamentarios de aplicación en materia de seguridad alimentaria. La norma incluye la totalidad de la cadena de suministro desde los agricultores y ganaderos a los procesadores,

envasado, transporte y punto de venta. Extendiéndose a los proveedores de productos no alimenticios y servicios como la limpieza y fabricantes de equipos.

En síntesis la norma **ISO 22000 2018** especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria que implica la comunicación interactiva, la gestión del sistema, y los programas de prerrequisitos (PPR) asegurando la cadena de suministro con principio del sistema de gestión integrado alineado con los

Principales cambios en la nueva versión de la norma ISO 22000 2018

Son diferentes los cambios que ha sufrido la norma, entre los que podemos destacar:

Nuevo enfoque en la gestión del riesgo: que se orienta hacia la minimización de los riesgos en toda la cadena alimentaria. De esta forma se busca identificar, prevenir y reducir los riesgos, y con conseguir organizaciones más eficaces y competitivas.

Análisis de riesgos: en este punto cabe destacar que se incluye el riesgo empresarial según el enfoque de las nuevas normas ISO 9001 e ISO 14001, al actual riesgo operativo gestionado mediante el Análisis de peligros y puntos de control críticos.

Estructura de alto nivel: la norma se adapta al objetivo de cumplir la estructura de alto nivel, común en las diferentes normas ISO.

Estrecha vinculación con Codex Alimentarius, que comprende una colección de estándares, códigos de prácticas y guías internacionalmente reconocidos en el ámbito de los alimentos, su producción y la seguridad alimentaria. La comisión de Codex Alimentarius forma un cuerpo conjunto a la Food and Agriculture Organization (FAO), organismo perteneciente a las Naciones Unidas y a la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Identifica el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar): se aclara que existen dos ciclos PHVA trabajando de forma conjunta, uno es más general por lo que abarca el sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y dentro del mismo, otros específicos que cubren los principios del Sistema APPCC.

Ofrece una mejor descripción de los términos, puntos críticos de control, programa de prerrequisitos operativos y programa de prerrequisitos.

4. Plan de auditoria

4.1. Tabla: Hallazgo 1

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA					Fecha de emisión 09/12/2020 Código. SIG- PAM Versión 0.1
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					
	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018					
	HALLAZGO No. 1					
OBJETIVOS	Definir, documentar y comunicar la política de inocuidad alimentaria en la organización					
ALCANCE	Verificar la norma ISO 22000-2018 en el numeral 5.2.2 que hace referencia Comunicación de la política de inocuidad alimentaria La política de inocuidad alimentaria deberá: a) estar disponible y mantenerse como información documentada. b) ser comunicada, comprendida y aplicada en todos los niveles dentro de la organización. c) estar disponible para las partes interesadas, pertinente, según sea apropiado.					
CRITERIOS	Decreto 60 DE 2002 - NTC ISO 22000- 2018, Numeral 5.2.2					
HALLAZGO	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.					
EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad y Producción. Jefe del SGI y líder de inocuidad.					
FECHA	HORA	HORA	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
	Inicio	final				


9/12/2020	8:00 a.m.	9:00 a.m.	Equipo auditor	Alta dirección, equipo HACCP, jefe de Calidad	Reunión de Apertura	Actas de Auditoria, Formato del plan de auditoria
9/12/2020	9:00a. m	10:30 a.m.	Equipo auditor	Equipo HACCP, Jefe de calidad	Revisión de la política de calidad de la organización.	Evidencia socialización/divulgaci ón de la política de inocuidad a las partes interesadas
9/12/2020	10:30a. m	11:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad	Revisión de documentación donde se verifique la actualización de la política de calidad	Evidencia, documentada de la política de inocuidad y su disponibilidad.
9/12/2020	11:30 p.m	12:30 p.m	Equipo auditor	Receso	N/A	N/A
9/12/2020	12:30 p.m	1:30 p.m	Equipo auditor	Equipo HACCP, Jefe de calidad	Revisión, plan de capacitación de política de calidad.	Informes de desempeño. -Actas o evidencias de capacitación. -Planilla de asistencia del personal

9/12/2020	1:30 p.m	2:30 p.m	Equipo auditor	Alta dirección, Líder HACCP, Jefe de calidad.	Preparación, informe de auditoría.	Documento, informe de auditoría.
9/12/2020	2:30 p.m	4:00 p.m	Equipo auditor	Alta dirección, Líder HACCP, Jefe de calidad.	Reunión de cierre.	Conclusiones de la auditoria, Acta de cierre.

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor.

4.2. Tabla: Hallazgo 2

	<i>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</i>	Fecha de emisión 10/12/2020 Código. SIG-PAI Versión 0.1
	<i>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</i>	
	<i>SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018</i>	
	<i>HALLAZGO No. 2</i>	
OBJETIVOS	Validar y gestionar la distribución del presupuesto financiero para la implementación de la norma ISO 22000:2018.	
ALCANCE	El ítem 5 Liderazgo de la norma ISO 22000:2018 establece que la alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con respecto al SGIA, asegurando que estén	


	disponibles los recursos necesarios. Así mismo el ítem 7.1 Recursos, establece que la organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA, además debe establecer en su plan de recursos la capacidad y toda limitación sobre los recursos internos existentes y contemplar la necesidad de obtener recursos externos.					
CRITERIOS	Decreto 60 DE 2002 - NTC ISO 22000- 2018, numerales: 5.1.c., 7.1.1					
HALLAZGO	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.					
EQUIPO AUDITOR	Departamento Administrativo.					
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
10/12/2020	8:00 a.m.	8:30 a.m.	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador	Apertura de la auditoria.	Actas de apertura.
10/12/2020	8:30 a.m.	10:30 a.m.	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador.	Verificar la existencia de un plan de recursos financieros y la disponibilidad presupuestal para la	Documentación y soportes. Plan de recursos financieros y disponibilidad de presupuesto para SGIA

					implementación de la norma ISO 22000:2018)	
10/12/2020	10:30 a.m.	12:00 a.m.	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador	Verificación del sistema financiero asignado al SGIA	
10/12/2020	12:00	1:30	Equipo auditor	Receso	N/A	N/A
10/12/2020	1:30 a.m.	2:30 a.m.	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador.	Revisión del acta de compromiso de la alta gerencia en la asignación de recursos al SGIA	Acta de Compromiso. Registros contables
10/12/2020	2:30	3:00	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador	Preparación informe auditoría	Documento de informe de auditoría.
10/12/2020	3:00	4:00	Equipo auditor	Gerencia administrativa y contador	Reunión de cierre	Conclusiones de la auditoría, Acta de cierre

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor.

4.3. Tabla: Hallazgo 3

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA					Fecha de emisión 11/12/2020 Código. SIG- PAM Versión 0.1
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					
	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018					
	HALLAZGO No. 3					
OBJETIVOS	Controlar y prevenir peligros físicos, químicos o biológicos, Llevar documentación plenamente estudiada, aplicar capacitación y verificación de acuerdo a los recursos generados prevenir y eliminar condiciones y sucesos no aptos.					
ALCANCE	Aplicar condiciones necesarias con el fin de dar cumplimiento al plan HACCP en su totalidad, aplicar acciones preventivas y correctivas Lo siguiente se aplica en toda la planta de alimentos (higiene, mantenimiento sanitario, manejo de plagas y residuos, control de químicos, control de proveedores, etc.)					
CRITERIOS	ISO 22000-2018					
HALLAZGO	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.					
EQUIPO AUDITOR	Ingeniero de producción					
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
11/12/2020	8:00	9:00	líder o coordinador de calidad	Jefe de calidad	apertura de la auditoría revisión de la PPR	Documentación, monitoreo(fotos), registros y acta de apertura de la auditoria
11/12/2020	9:00	10:00	Equipo auditor	Coordinador del sector de calidad	Verificación de registros	Acta de registro de cumplimiento

11/12/2020	10:00	11:00	Equipo auditor	Coordinador encargado de mantenimiento	Verificación del programa prerequisite de mantenimiento, condiciones físicas de la planta	Acta de registro, evidencia fotográfica
11/12/2020	11:00	12:00	Equipo auditor	Coordinador del sector de calidad	Verificación de control de plagas y alérgenos	Evidencia de registro de cumplimiento y verificación de capacitaciones internas de la empresa sobre alérgenos
11/22/2020	12:00	1:00	Receso	Equipo auditor	N/A	N/A
11/12/2020	1:00	2:00	Equipo auditor	Coordinador del sector de calidad	Verificación de documentación de proveedores	Acta de registro
11/12/2020	2:00	3:00	Equipo auditor	Jefe de control de calidad, empleados manipuladores y externo del área de proceso	Verificación de higiene en los operarios	lista de verificación y evidencia fotográfica
11/12/2020	3:00	5:00 p.m	Equipo auditor	Jefe de calidad	Reunión de cierre	Conclusiones de la auditoria, Acta de cierre

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor

4.4. Tabla: Hallazgo 4


 <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</p>	PLAN DE AUDITORIA INTERNA					Fecha de emisión 12/12/2020 Código. SIG-PAM Versión 0.1
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA					
	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018					
	HALLAZGO No. 4					
OBJETIVOS	Garantizar que el personal que realice trabajos que afecte calidad del producto debe ser competente basados en educación, formación, habilidades y experiencia apropiadas.					
ALCANCE	Aplica al proceso de producción, sistema de calidad, sistema documental y a todos los actores que involucre el proceso productivo.					
CRITERIOS	NORMA ISO 22000-2018					
HALLAZGO	<p>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>					
EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad y Producción					
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
12/12/2020	08:00	8:30	Equipo auditor	Jefe de producción, jefe de Calidad	Reunión de apertura	Acta de apertura y Divulgación del plan de auditoria.

12/12/2020	08:30	10:30 a.m	Equipo auditor	Jefe de producción, Jefe de Calidad	Verificación de registro de capacitación del personal encargado de los procesos.	Revisión documentada de capacitación y Planilla de asistencia.
12/12/2020	10:30	12:00	Equipo auditor	Jefe de producción, Jefe de calidad	Verificación in situ del manual de procesos.	Diagrama de procesos, Ficha técnica y hoja de control de procesos.
12/12/2020	12:00	2:00	Equipo auditor	Receso	N/A	N/P
12/12/2020	2:00	3:00 a.m	Equipo auditor	Jefe de producción Jefe de Calidad	Verificación de calibración de equipos	Registros documentados de calibración de equipos
12/22/2020	3:00 a.m.	4:00	Equipo auditor	Jefe de producción y Jefe de Calidad.	Revisión de las características y tendencias de los procesos y de los productos, incluyendo las oportunidades para llevar a cabo acciones preventivas.	Matriz de Riesgos, debe contener la identificación y análisis de riesgos de los procesos (estratégicos y de soporte), subprocesos y etapas.
12/12/2020	4:00	6:00 p.m	Equipo auditor	Jefe de producción y Jefe de Calidad.	Reunión de cierre	Conclusiones de la auditoria, Acta de cierre

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor.

4.5. Tabla: Hallazgo 5

	<i>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</i>	Fecha de emisión 13/12/2020 Código. SIG- PAM Versión 0.1
	<i>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</i>	
	<i>SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018</i>	
	<i>HALLAZGO No. 5</i>	
OBJETIVOS	Verificar el registro de capacitación/entrenamiento del personal de producción en análisis de peligros/severidad y probabilidad de ocurrencia.	
ALCANCE	ISO 22000: 2018 numeral, 8.5.2.1 Generalidades El equipo de inocuidad alimentaria llevará a cabo un análisis de peligros, basado en la información preliminar, para determinar los peligros que deben ser controlados. El grado de control garantizará la inocuidad de los alimentos, y cuando proceda, se utilizará una combinación de medidas de control.	
CRITERIOS	Apoyados en la norma ISO 22000.2018 numeral 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 referencia para el análisis de peligros.	


		Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis se 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 la 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.				
EQUIPO AUDITOR		Departamento de Calidad y Producción				
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
13/12/2020	8:00	8:30	Equipo auditoría líder	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de producción, Equipo de inocuidad	Reunión de apertura	Acta de auditoría, formatos plan de auditoría
13/12/2020	8:30	8:45	Equipo auditoría líder	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de producción, Equipo de inocuidad	Presentación del equipo auditor	Acta de auditoría
13/12/2020	8:45	9:30	Equipo auditoría líder	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de producción, Equipo de inocuidad	Socialización de la metodología	- Presentación del plan de auditoría

13/12/2020	9:30	11:30	Equipo auditoría líder	Equipo de inocuidad	Revisión de formatos y registro de análisis de peligros en el proceso.	Formatos donde se identifiquen peligros y su mecanismo de control.
13/12/2020	11:30	12:00	Equipo auditoría líder	Equipo de inocuidad	Verificación de capacitación del personal de producción sobre análisis de peligro severidad y ocurrencia.	Plan de capacitación Formato y registros de análisis de peligros en el proceso y categorización.
13/12/2020	12:00	2:00	Equipo auditor	Receso	N/A	N/A
13/12/2020	2:00	4:00	Equipo auditoría líder	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de producción, Equipo de inocuidad	Reunión de cierre.	Conclusiones, acciones correctivas, planes de acción, recomendaciones y acta de cierre.

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor.

4.6. Tabla: Hallazgo 6

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA	Fecha de emisión 14/12/2020 Código. SIG-PAM Versión 0.1
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA	
	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018	
	HALLAZGO No. 6	
OBJETIVOS	Caracterización de las acciones correctivas y las correcciones especificadas del nivel operativo, de los límites establecidos para los OPRP y PCC y acciones que eviten su recurrencia.	
ALCANCE	Identificar los registros y controles de los análisis de riesgos y su actualización	
CRITERIOS	Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguientes puntos y sus numerales continuos: 8. Operación 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.6 Actualización de la información que especifica a los PRP y el plan de control de peligros 8.7 Control de monitoreo y medición 8.8 Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de peligros 8.9 Control de las no conformidades del producto y del proceso. Todos los controles deben planificarse previamente, para ser respaldados por PRP, OPRP	


	y/o su plan APPCC, lo cual deben estar establecidos y deben disponer de evidencias documentadas relevantes para demostrar que se actuó según lo planeado, la idea es implementar PRP que sean apropiados para su contexto, tamaño y actividades realizadas en la trazabilidad de producción. Estos requisitos previos se establecerán antes de realizar el análisis de peligros, y su selección, implementación, monitoreo y verificación también deben documentarse.					
HALLAZGO	No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos					
EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad y Producción					
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
14/12/2020	8:00	9:00	Equipo auditor.	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de mantenimiento, jefe de calidad	Reunión de apertura	Acta de auditoría, formatos de plan de auditoría
14/12/2020	9:00	9:30	Equipo auditor.	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de mantenimiento, jefe de calidad	Presentación del equipo auditor	Acta de auditoría
14/12/2020	9:30	10:00	equipo auditor	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe	Presentación del plan de auditoría	Socialización de metodología

				de mantenimiento jefe de calidad		
14/12/2020	10:00	11:30	Equipo auditor	Jefe de mantenimiento Supervisor de área	Programa de BPM especificando, buenas prácticas que deben tener los manipuladores de alimentos incluyendo el adecuado lavado de manos sanitarias	Registro y control de las actividades de verificación y /o monitoreo del análisis de riesgo
14/12/2020	11:30	1:00	Equipo auditor	Receso	N/A	N/A
14/12/2020	1:00	2:30	Equipo auditor	Supervisor de área y jefe de calidad.	Visitas de campo a la planta.	Revisión del flujo de personal y flujo de proceso, Formato de hallazgos Fotos de soporte.
14/12/2020	2:30	3:00	Equipo auditor	Alta dirección, Equipo HACCP, jefe de mantenimiento, jefe de calidad.	Reunión de cierre.	Comunicación de hallazgos, conclusiones, acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora.

RECURSOS:

- ✓ Financieros: Presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: Equipo Auditor.

4.7. Tabla: Hallazgo 7

	PLAN DE AUDITORIA INTERNA	Fecha de emisión 15/12/2020 Código. SIG- PAM Versión 0.1
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA	
	SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018	
	HALLAZGO No. 7	
OBJETIVOS	Determinar los Programas Prerrequisitos Operativos ejecutados en la producción de la empresa Productos Alimenticios Magdalena, con el fin de prevenir y mitigar la exposición de la inocuidad alimentaria en las masas congeladas.	
ALCANCE	Este procedimiento aplica a cualquier función de la empresa o departamento que puede tener un impacto directo o indirecto a la seguridad alimentaria	
CRITERIOS	Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguiente puntos y sub numerales continuos: 8. Operación 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control	


	8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/OPRP) El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada y debe incluir la información para cada medida y control en cada PPR operativo.					
HALLAZGO	No se evidenció registros de monitoreo sobre los PPR operativos.					
EQUIPO AUDITOR	Departamento de Calidad y Producción					
FECHA	HORA Inicio	HORA Final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
15/12/2020	8:00 a.m.	8:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Reunión de apertura.	Acta de apertura.
15/12/2020	8:30 a.m.	11:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Revisión y Verificación de los Programas Prerrequisitos Operativos.	Medidas de control, plan de acción de control de peligros.
15/12/2020	11:30	12:30	Todos	Todos	Almuerzo	NA
15/12/2020	1:00 p.m.	3:00 p.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP Jefe de producción	Revisión y verificación de MATRIZ de riesgos y exposiciones.	Matriz de peligros
15/12/2020	3:00 p.m.	4:00 p.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de	Verificación in situ de los PPRO	Medidas de control, plan de acción de control de peligros

				Equipo HACCP Jefe de producción		
15/12/2020	4:00	4:30	Equipo auditor	Jefe de Calidad Líder de Equipo HACCP Jefe de producción	Reunión de cierre	Conclusiones, acciones correctivas, planes de acción, recomendaciones y acta de cierre.

RECURSOS:

- ✓ Financieros: presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: la disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: equipo auditor.

4.8.Tabla: Hallazgo 8


 <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</p>	<i>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</i>	Fecha de emisión 16/12/2020
	<i>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</i>	
	<i>SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018</i>	

	<i>HALLAZGO No. 8</i>	Código. SIG- PAI Versión 0.1
OBJETIVOS	Verificar el cumplimiento de límites críticos de los puntos críticos de control especificados con criterio de aceptación o rechazo, con el fin de garantizar la inocuidad del alimento.	
ALCANCE	Lograr que los criterios de acción definidos para los OPRP sean medibles, definiendo y estableciendo un sistema de monitoreo que detecte cualquier fallo u error, realizando las inspecciones visuales implementando un sistema de monitoreo para un OPRP específico, con el fin de que el sistema sea efectivo, los PRP, el plan de control de riesgos y todos los requisitos relacionados deberán estar establecidos y documentados.	
CRITERIOS	<p>Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguiente puntos y sub numerales continuos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 8. Operación <ul style="list-style-type: none"> 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros <ul style="list-style-type: none"> 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO) 8.5.4.2 <p>Determinación de límites críticos y criterios de acción.</p>	
HALLAZGO	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.	
EQUIPO AUDITOR	Jefe de producción	

FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
16/12/2020	8:00 a.m.	8:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Apertura de la auditoría.	Actas de apertura.
16/12/2020	8:30 a.m.	9:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Protocolos o manual de los procesos	Inspección de los Procesos de las líneas de producción
16/12/2020	9:00 a.m.	9:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Revisión de Diagramas de Flujo de Procesos.	Verificación y análisis de los puntos de control crítico.
16/12/2020	9:30 a.m.	10:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Verificación de registros de los procesos de producción.	Formatos controlados de cambios o ajustes de los PCC.
16/12/2020	10:00 a.m.	10:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de Equipo HACCP	Visita a las áreas proceso.	Zona de procesos.
16/12/2020	10:30 a.m.	11:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de Calidad o Líder de	Reunión de cierre	Conclusiones, acciones correctivas, planes de acción,

				Equipo HACCP		recomendaciones y acta de cierre.
RECURSOS:						
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Financieros: presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística. ✓ Tecnológicos: la disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. ✓ Equipos de protección personal. ✓ Humanos: equipo auditor. 						

4.9.Tabla: Hallazgo 9

	<i>PLAN DE AUDITORIA INTERNA</i>	Fecha de emisión 17/12/2020 Código. SIG-PAI Versión 0.1
	<i>PRODUCTOS ALIMENTICIOS MAGDALANA</i>	
	<i>SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD ISO 22000:2018</i>	
	<i>HALLAZGO No. 9</i>	

OBJETIVOS	Verificar metodología establecida para la tramitología de las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y recomendaciones expresadas por los consumidores frente a los productos ofrecidos por la empresa.					
ALCANCE	Verificar el cumplimiento de los trámites PQRS, teniendo en cuenta la oportunidad, efectividad del servicio, cumplimiento de las normas vigentes con la información que se registra en el servicio de atención al usuario.					
CRITERIOS	Dentro del Capítulo 9 y sus numerales, se especifica en los siguientes puntos y sub numerales continuos: 9. Evaluación de rendimiento 9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación 9.1.1 General 9.1.2 Análisis y evaluación					
HALLAZGO	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 en que surge el hallazgo.					
EQUIPO AUDITOR	Dependencia administrativa					
FECHA	HORA Inicio	HORA final	AUDITOR	AUDITADO	ACTIVIDAD	EVIDENCIAS
17/12/2020	8:00 a.m.	8:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio al cliente y talento humano	Apertura de la auditoría.	Actas de apertura.

17/12/2020	8:30 a.m.	9:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio cliente talento humano	de al y	Metodología y proceso de trazabilidad	Verificación sobre los procedimientos que se aplican en el programa de trazabilidad de las PQRS
17/12/2020	9:00 a.m.	9:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio cliente talento humano	de al y	Revisión términos de tramitología	Verificación de las respuestas a las PQRS y eficacia.
17/12/2020	9:30 a.m.	10:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio cliente talento humano	de al y	Verificación de registros de los proceso de notificación de respuesta.	Formatos controlados de notificaciones.
17/12/2020	10:00 a.m.	10:30 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio cliente talento humano	de al y	Verificación archivo y cumplimiento de petición	Archivo
17/12/2020	10:30 a.m.	11:00 a.m.	Equipo auditor	Jefe de ventas, servicio cliente talento humano	de al y	Reunión de cierre	Conclusiones, acciones correctivas, planes de acción, recomendaciones y acta de cierre.

RECURSOS:

- ✓ Financieros: presupuesto asignado para el proceso, costos de viajes, acomodaciones y la logística.
- ✓ Tecnológicos: la disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología.
- ✓ Equipos de protección personal.
- ✓ Humanos: equipo auditor.

5. CONCLUSIONES

Con el desarrollo del plan de auditoría interna logramos precisar cada una de las evidencias y así lograr la identificación adecuada de las no conformidades detectadas en la auditoría ISO 22000:2018, fortaleciendo así el plan de auditoría interna de la organización de productos alimenticios Magdalana, a la vez que promovimos una mejora continua del sistema de gestión de inocuidad.

A través del programa del plan de auditoría propuesto, sus hallazgos y evidencias identificadas nos permitió evaluar los puntos más relevantes y significativos en la línea de producción de masas congeladas Magdalana.

Se desarrolló un plan de auditoría con el propósito de identificar el paso a paso que se debe tener en cada proceso conformando una auditoría coherente con los puntos en que se debe enfocar este tipo de organización.

Es importancia resaltar el compromiso del personal Administrativo de las organizaciones, promovidos desde la alta dirección para fomentar una adecuada conciencia de control de

los auditados y lograr la consolidación de las auditorías interna y externa además con sus resultados, realizar la toma de decisiones que se requieren para el logro de los objetivos planteados.

6. BIBLIOGRAFIA

- Emmanuel Barbosa Ruiz- CienciAcierta,-Revista científica, tecnológica y humanística <http://www.cienciacierta.uadec.mx/2016/09/25/iso-22000-calidad-e-inocuidad-en-una-empresa-lechera/>
- Norma ISO 19011:2018- Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:19011:ed-3:v1:es>
- Almario S. (2015). Buenas prácticas de manufactura, BPM. blogspot.com. Recuperado de: <http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/>
- IFAC - Internacional Federation of Accountans (Federación Internacional de Contadores). Normas Internacionales de Auditoría. Obtenido de <http://www.ifac.org/>
- Achipia (2018). Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP. Agencia Chilena para la inocuidad y calidad alimentaria. Recuperado de: <https://www.achipia.gob.cl/wpcontent/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>

- Norma Técnica Colombiana NTC - ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de seguridad alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

7. ANEXOS

PANIFICADORA MAGDALANA																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:								
										Versión:								
										Fecha:								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Determinar las acciones de mejora y acciones correctivas generadas por las auditorías realizadas, con énfasis en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de manufactura y el plan HACCP, y así poder implementar la norma ISO 22000:2018						Auditar la línea de producción de masas congeladas para panificación de la empresa Productos alimenticios Magdalana, que cumpla con los criterios requeridos del plan HACCP, y así lograr una certificación de ISO22000.2018												
CRITERIOS DE AUDITORÍA				DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS										
Normatividad aplicable al proceso (Resolución 2674/13) - DECRETO NUMERO 60 DE 2002 - NTC_ ISO 22000- 2018				Esta auditoría aplica a todos aquellos documentos(programas, procedimientos, instructivos, formatos y POES) Manual de BPM Políticas de calidad , Plan HACCP				Financiero: Presupuesto asignado para el proceso. Tecnológicos: La disponibilidad de tecnología de información, comunicación, herramientas y tecnología. Equipos de protección personal. Humanos: Equipo Auditor.										
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 Auditoría: 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
HALLAZGO ITEM 29: Magdalana con la aspiración de avanzar en su SGC esta 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.	Toda empresa debe tener como objetivo fundamental asegurar la Calidad e Inocuidad Alimentaria de sus productos conforme a las exigencias de sus clientes y mercados, así como las exigencias normativas y reglamentarias. Para ello debe tener claro y por escrito además de divulgarlo a todo el personal una política que permita normalizar toda la cadena productiva conforme a la necesidad del negocio que soporte el por qué de su funcionamiento y los estándares en los que se apoya para lograrlo. Esta política requiere del apoyo de la dirección general y de la cadena de producción. El no estar fielmente creada, documentada y divulgada solo parcialmente al personal se da cabida a interpretaciones no acordes a la realidad y a que se asuma ciertos lineamientos que no favorecen la cadena de negocio.	Verificar el estado de la política de inocuidad de la empresa Magdalana con el proposito de validar su utilidad, aplicabilidad a la cadena de proceso y por consiguiente, divulgarla al personal de la compañía para que se establezca como lineamiento a seguir.	Equipo HACCP	Control de calidad	Documento fisico duden se evidencie la política de inocuidad de la empresa Acta de reunión donde se verifique la actualización de la política de inocuidad con base en los lineamientos de las BPM y la revisión periódica de la misma y los objetivos planteados. Registro de divulgación al personal de la política de inocuidad de la empresa.													Jefe de Aseguramiento de la calidad
HALLAZGO ITEM 60: 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.	Según la ISO 22000:2018 Numeral 7.1.1, la organización debe determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA	<ul style="list-style-type: none"> Validar la distribución del presupuesto financiero de la compañía. Estimar y gestionar un % del presupuesto financiero de la empresa para la implementación del Sistema de gestión NORMA ISO 22000-2018 Analizar la distribución del presupuesto para cada uno de los recursos que se requieren gestionar usando un diagrama de pareto 	Gerente General/Gerente administrativo	Area financiera y administrativa	Reunión para: <ul style="list-style-type: none"> Revisión balance presupuestal anual Revisión plan de inversiones 2021 para implementación de la norma Calculo las entradas del presupuesto de la implementación. Estimación de costos de las actividades Base de las estimaciones. Línea base del alcance. Enunciado del alcance. Estructura de desglose del trabajo. • La EDT establece las relaciones entre los entregables del proyecto y sus diversos componentes. Cronograma del proyecto. Con el cronograma se podrá conocer las fechas de inicio y finalización para cada actividad del proyecto Calendario de recursos. Para conocer los recursos con los que se cuenta y cuándo se van a tener disponibles. Contratos. Activos de los procesos de la organización. influyen en la redacción del presupuesto, recuerda que algunos de estos activos son: <ul style="list-style-type: none"> Las políticas, procedimientos y lineamientos existentes relacionados con la preparación del presupuesto. Las herramientas para la preparación del presupuesto de costos. Los métodos para la preparación de informes. Capacitación norma ISO 22000-2018 al personal 		16-dic-20										Gerente de Calidad/ Gerente Financiero	

<p>HALLAZGO ITEM 93: 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>Apoyado en la norma ISO 22000.2018 numeral 7.1.2, cuando se utilice la asistencia de expertos externos para el desarrollo, implementación, operación, o evaluación del SGIA, se debe conservar como información documentada la evidencia de acuerdos o contratos que definan la competencia, responsabilidad y autoridad de dichos expertos externos. numeral 8.5.1.2 y 8.5.1.3 de la norma. Todas las materias primas, los ingredientes, y los materiales en contacto con el producto deben ser descritos y permitidos actualizados en documentos con el detalle necesario para poder determinar el análisis de peligros. Las características de los productos finales deben describirse documentalmente y actualizarse hasta el grado que sea necesario para llevar a cabo el análisis de peligro. Todo el personal nuevo que ingrese a la empresa antes ,durante y despues de su contratacion debera ser evaluado para calificar su conocimiento y alimentarlo de las pautas establecidas de la organizacion para que conozca plenamente cada uno de las actividades y procesos realizados en la empresa siendo así soportado para que sus superiores cuenten con conocimiento previo de las capacidades y verifique que es apto y se capacito para realizar actividades dentro de la empresa(con conocimientos de las características y procesos que se realizan en la</p>	<p>Verificar la conformidad del sistema y determinar porque a pesar de que el personal tiene conocimiento de la línea de producción, las etapas que se suceden y los parámetros de control no se está llevando una documentación de estos procesos, poniendo en riesgo la inocuidad del alimento.</p>	<p>Equipo HACCP</p>	<p>Jefe de Producción y Control de calidad</p>	<p>(Cronograma de actividades (precisando el qué, cómo, cuándo, quién y con qué), firmados y fechados por el funcionario responsable del proceso. Descripción del sistema de registro de datos y documentación del monitoreo o vigilancia de los puntos de control crítico y la verificación sistemática del funcionamiento del Plan Haccp. Descripción de cada producto alimenticio procesado en la fábrica, en los siguientes términos: Ficha Técnica a) Identificación y procedencia del producto alimenticio o materia prima; b) Presentación comercial; c) Vida útil y condiciones de almacenamiento; d) Forma de consumo y consumidores potenciales; e) Instrucciones especiales de manejo y forma de consumo; f) Características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto alimenticio; g) Material de empaque con sus especificaciones. (Decreto 60 2002)</p>												<p>Jefe de producción</p>
<p>HALLAZGO ITEM 77: 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>Apoyados en la norma ISO 22000.2018 punto 8.2 PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR), donde los PPR deben ser apropiados a las necesidades de la organización, en relación a la inocuidad de los alimentos, ser apropiados al tamaño y tipo de operación y la naturaleza de los productos que se elaboraran y/o manipulan, implimentrse a través del sistema de producción en su totalidad , tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o línea de producción en particular; y ser aprobados por el equipo de la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Verificar que seguimiento esta haciendo el inspector de calidad para que se cumplan los PPR en toda la línea de producción de masas congelada de la Panificadora Magdalena</p>	<p>Control calidad</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Análisis documental. Solicitar el manual de BPM e indagar ¿ porque los PPR no abarcan la totalidad de la producción? Y Solicitud del plan HAAPC</p>												<p>jefe de producción</p>
<p>HALLAZGO ITEM 143: 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>Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguientes puntos y su subnumerales continuos: 8. Operación 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO) 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción. los criterios de acción definidos para los OPRP deben ser medibles, se debe definir y establecer un sistema de monitoreo para detectar cualquier fallo u error, realizando las inspecciones visuales implementando un sistema de monitoreo para un OPRP específico, con el fin de que el sistema sea efectivo, cualquier fallo se considerará no conforme y deberá establecer correcciones inmediatas, manteniendo los productos inseguros bajo control, analizando la causa e implementando acciones correctivas para evitar su recurrencia. Ahora que los PRP, el plan de control de riesgos y todos los requisitos relacionados deberán estar establecidos y documentados.</p>	<p>Determinar los límites críticos que aseguren el control del peligro para cada punto crítico de control (PCC) especificado, y definir el criterio usado para diferenciar lo aceptable de lo no aceptable, con el fin de que los parámetros, se mantengan dentro de los límites, garantizando la inocuidad del alimento procesado. En este caso se deben tener en cuenta listas de chequeo o soportes en las diferentes actividades, como fundamento para realizar la auditoría, evidenciando primero los límites críticos de acuerdo a los soportes que tengan la empresa y los que se generan a la hora de realizar la evaluación. Estos límites que abordamos son los exigidos según la norma que estamos aplicando siguiendo los modelos y parámetros que estableció la empresa, tomando como ejemplo los límites en</p>	<p>Jefe del sistema de gestión de calidad</p>	<p>jefe de produccion</p>	<p>Descripción 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. Descripción de procedimientos y frecuencias de monitoreo de cada punto de control crítico, con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites críticos. Estos procedimientos deberán permitir detectar oportunamente cualquier pérdida de control del punto crítico y proporcionar la información necesaria para que se implementen las medidas correctivas. (decreto 60 2002)</p>												<p>Jefe del sistema de gestión de calidad</p>

<p>HALLAZGO ITEM 122: 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 referencia para el análisis de peligros. Sin embargo, dentro del plan HACCP y su análisis se peligros no se ha realizado el ejercicio de establecer la posible severidad y probabilidad de ocurrencia. No existe documentación sobre este particular ni esta en conocimiento del personal de producción. Este aspecto es importante porque forma parte de la Matriz de la identificación de Peligros que permite realizar el ejercicio complementario al análisis de peligros: evaluar el</p>	<p>Apoyados en la norma ISO 22000.2018 numeral 7.2, la organización debe asegurarse que el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son responsables por la operación del plan de control de peligro, sean competentes, basándose en la educación, formación o experiencia apropiadas y que tenga una combinación de conocimiento multidisciplinario y experiencia en el desarrollo e implementación del SGIA. También apoyados en el numeral 8.8 de la norma donde se hace la verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.</p>	<p>Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios del Plan HACCP y su aplicación.</p>	<p>Equipo HACCP</p>	<p>Jefe de Producción y Control de calidad</p>	<p>Solicitud del plan HACCP Diagrama del flujo del proceso - Formato de análisis de peligros - Formato de identificación y seguimiento a los PCC Verificación del cumplimiento del Plan HACCP in situ</p>		<p>Jefe de producción</p>
<p>HALLAZGO ITEM 125: No se evidencia una plena identificación de lo que podrían ser los programas prerequisite operativos</p>	<p>Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguiente puntos y su subnumerales continuos: 8. Operación 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.6 Actualización de la información que especifica a los PRP y el plan de control de peligros 8.7 Control de monitoreo y medición 8.8 Verificación relacionada con los PRP y el plan de control de peligros 8.9 Control de las no conformidades del producto y del proceso. Todos los controles deben planificarse previamente, para ser respaldados por PRP, PPRO y/o su plan APPCC, lo cual deben estar establecidos y deben disponer de evidencias documentadas relevantes para demostrar que se actuó según lo planeado, la idea es implementar PRP que sean apropiados para su contexto, tamaño y actividades realizadas en la trazabilidad de producción. Estos requisitos previos se establecerán antes de realizar el análisis de peligros, y su selección, implementación, monitoreo y verificación también deben documentarse.</p>	<p>Caracterización de las acciones correctivas y las correcciones especificadas del nivel operativo, de los límites establecidos para los OPRP y PCC y acciones que eviten su recurrencia.</p>	<p>Jefe del sistema de gestión de calidad</p>	<p>Area de producción y Jefe de calidad</p>	<p>Registro y control de las actividades de verificación y /o monitoreo del análisis de riesgos y su actualización está actualización de los niveles de riesgo de cada procedimiento implementado y establecido, evaluados por el equipo de seguridad alimentaria de la empresa.</p>		<p>Jefe del Sistema de Gestión de calidad</p>
<p>HALLAZGO ITEM 132: No se evidencia que se tengan registros de monitoreo sobre los PPR operativos.</p>	<p>Dentro del Capítulo 8 y sus numerales, se especifica en los siguiente puntos y su subnumerales continuos: 8. Operación 8.1 Planificación y control de la operacional 8.2 Programas de requisitos previos (PRP) 8.3 Sistema de rastreabilidad 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia 8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.2 Análisis de riesgos 8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/OPRP) El plan de control de peligros se debe mantener como información documentada y debe incluir la información para cada medida e control en cada PPR operativo. La empresa procesadora debe implementar, mantener y retener la evidencia del plan de control de riesgos como información documentada. Cuando no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción, la empresa debe garantizar que los productos potencialmente inseguros no se liberen y se realice la medida correctiva.</p>	<p>Verificar la información documentada que permita la efectividad del control en el OPRP de la epata productiva de la empresa Magdalana.</p>	<p>Jefe del sistema de gestión de calidad</p>	<p>Area de producción</p>	<p>• Verificación y análisis documental del plan de control de peligros. • Visualización y registro de la actualización de dicho documento y monitoreo de aplicación del mismo</p>		<p>Jefe de producción</p>

<p>HALLAZGO ITEM 193: 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 en que surge el hallazgo</p>	<p>Dentro del Capitulo 9 y sus numerales, se especifica en los siguiente puntos y su subnumerales continuos:</p> <p>9. Evaluación de rendimiento</p> <p>9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación</p> <p>9.1.1 General</p> <p>9.1.2 Análisis y evaluación</p> <p>La empresa debe realizar el seguimiento de las percepciones de los clientes del grado en el que se cumplen todas las necesidades y las expectativas, determinando los métodos para conseguir, realizar el seguimiento y revisar la información, analizando y evaluando las PQR recepcionadas en el procedimiento de auditoria</p> <p>Los resultados del análisis que se utilizan en la evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a) La conformidad de los productos y los servicios • b) El nivel de satisfacción de los clientes • c) El desempeño y la eficiencia del SGC • d) Si lo que se ha planteado se ha implantado con eficacia • e) La eficiencia de todas las acciones tomadas para realizar los riesgos y las oportunidades • f) La labor que realizan los proveedores externos • g) La necesidad de mejorar el Sistema de Gestión de la Calidad 	<p>Establecer la metodología y documentación de auditoria para el tratamiento de las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y recomendaciones expresadas por los consumidores frente a los productos ofrecidos por la empresa Magdalana</p>	<p>Líder del sistema HACCP</p>	<p>Jefe de Aseguramiento de la calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear el procedimiento de atención y manejo de PQRSR(peticiones, quejas, reclamos, • Elaborar consolidados de PQRSS • Realizar seguimiento, medición y análisis a la metodología implementada para el proceso de auditoria de las PQR contenidas en el desempeño y la eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad. 																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
---	--	--	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--