

Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la panadería Damaris

Astrid Johanna Parada Andrade

Aníbal Sacristán Hernández

Angie Fernanda Valero Luengas

Leydy Juliet Poveda Bedoya

Universidad nacional abierta y a distancia UNAD

Escuela de ciencias básicas en tecnología e ingeniería (ECBTI)

Programa ingeniería de alimentos

2021

Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la panadería Damaris

Astrid Johanna Parada Andrade

Aníbal Sacristán Hernández

Angie Fernanda Valero Luengas

Leydy Juliet Poveda Bedoya

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

Clemencia del Socorro Álava Viteri

Directora de curso

Universidad nacional abierta y a distancia UNAD

Escuela de ciencias básicas en tecnología e ingeniería (ECBTI)

Programa ingeniería de alimentos

2021

Nota Aclaratoria

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

Resumen

Los programas de auditoría diseñados para la panadería Damaris en busca de un aseguramiento de la inocuidad y la mejora continua en su línea de producción, basados en un SGI que permite plasmar de forma clara y concisa cada una de las falencias, de esta manera las actividades a desarrollar con el fin de obtener oportunamente mejores resultados mediante los cuales se controlan los hallazgos más relevantes y que podrían afectar la cadena productiva; el plan se diseñó de tal forma que permitió identificar los puntos que requerían mayor seguimiento por su nivel de complejidad y el grado de afectación que pueden generar, dando paso a la organización y desarrollo de la auditoria con ella la construcción de un cronograma para cada dependencia y actividad plasmada en este plan de auditoría.

Abstract

The audit programs designed for the Damaris bakery in search of an assurance of safety and continuous improvement in its production line, based on an IMS that allows to capture in a clear and concise way each of the shortcomings, in this way the activities to be developed in order to obtain timely better results through which the most relevant findings are controlled and that could affect the productive chain; the plan was designed in such a way that it allowed to identify the points that required greater follow-up due to their level of complexity and the degree of affectation they can generate, giving way to the organization and development of the audit with it the construction of a schedule for each dependency and activity embodied in this audit plan.

Tabla de Contenido

	Pág.
Plan de auditoría para el programa de auditoría interna de la panadería Damaris	2
Nota Aclaratoria.....	3
Tabla de Contenido	6
Lista de Tablas	8
Lista de Anexos.....	9
Introducción	10
Objetivo General.....	12
Objetivos Específicos.....	12
Antecedentes	13
Plan de Auditoria	16
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 1.....	18
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 2.....	20
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 3.....	22
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 4.....	24
Plan de auditoria para el Hallazgo N°5.....	27
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 6.....	30

	7
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 7.....	32
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 8.....	34
Conclusiones.....	37
Referencias.....	38

Lista de Tablas

	Pág.
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 1.....	18
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 2.....	20
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 3.....	22
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 4.....	24
Plan de auditoria para el Hallazgo N°5.....	27
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 6.....	30
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 7.....	32
Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 8.....	34

Lista de Anexos

	Pág.
Lista de chequeo ISO 22000:2018 panadería DAMARIS.....	39
Formato Programa de Auditoría interna al sistema de gestión de la calidad.....	45

Introducción

La auditoría es un proceso de verificación y/o validación de las actividades que realiza una organización en pro del cumplimiento de alguna normatividad la cual la compañía ha implementado, bien sea por voluntad propia o porque sus labores exigen su cumplimiento. Su finalidad es diagnosticar el grado de cumplimiento según lo planeado y las directrices estipuladas dentro de la estructura documental establecida por la organización en cabeza de sus directivos.

El primer paso al momento de planificar y proyectar la implementación de un sistema de auditoría para una organización es establecer el alcance que la misma tendrá, identificando todos los aspectos que pueden influir, como la descripción del medio por el cual se realizará, si es en ubicaciones físicas o virtuales, las funciones de cada uno de las personas que conforman el equipo del sistema, unidades de la organización, las actividades y/o procesos que la compañía realiza. A su vez se contemplan los tiempos en los cuales se ejecutará el proceso, los responsables de ejecutarlos y quienes son los auditados.

Por otro lado, los procesos de auditorías se identifican por ser planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas a actividades y propósitos específicos, en ella se describe en detalle los aspectos que se auditaran, en este caso el de la compañía DAMARIS.

La relevancia del desarrollo de este proyecto para la panadería DAMARIS está en que la aprehensión del conocimiento se hace mediante la planificación y ejecución de planes de auditoría ceñidos a hechos reales que permiten tener resultados más objetivos y de análisis acertados y específicos. Al planificar y desarrollar procesos necesarios requeridos para la realización de

productos inocuos, en el que se deben incluir programas prerrequisitos (PPR's), prerrequisitos operativos (PPRO) y un plan HACCP que plasme la capacidad de analizar, determinar, controlar y delimitar peligros durante la cadena de producción en la panadería DAMARIS.

El desarrollo del proyecto tiene como propósito diseñar un plan de auditoría que fortalezca los programas de auditoría trabajados previamente con el fin de perfeccionar el sistema de gestión que ha implementado para el cual la empresa ha tomado tres ejes fundamentales plan HACCP - Norma ISO 22000:2018; Con el fin de propender la mejora continua de los procesos implementados por la panadería DAMAMRIS en su Sistema de Gestión.

Objetivo General

Diseñar un plan de auditoría basado en los programas propuestos para la panadería DAMARIS, con el fin de lograr el aseguramiento de la calidad e inocuidad.

Objetivos Específicos

- Definir los componentes de un plan de auditoría, analizando de forma lógica y coherente cada elemento y la efectividad de las actividades propuestas.

- Diseñar un formato que permita planificar el desarrollo de cada actividad durante la auditoría y su respectivo seguimiento para dar cumplimiento a los límites establecidos en el plan a elaborar.

- Definir y asignar recursos para el desarrollo del plan de auditoría con el fin de dar cumplimiento a las actividades planificadas dentro de los programas de auditoría y las posibles mejoras.

Antecedentes

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 auditoría, requisitos, políticas y procedimientos establecidos en la organización, para la toma de decisiones. Es desarrollada por profesionales, que cumplen con unas competencias y cualidades, que ejecutan su labor con pleno cumplimiento de las Normas Internacionales de Auditoria y Aseguramiento, brindando de esta manera, calidad y confiabilidad sobre su trabajo. (LOZANO, 2014)

Ciclo Planear Hacer Checar Actuar ‘PHCA’: Se puede definir como;

Planear: implantar objetivos y procesos, suministrando los recursos para obtener los resultados, reconocer riesgos y oportunidades

Hacer: aplicar lo planteado

Checar: efectuar el seguimiento de procesos y productos, analizar los datos provenientes de dicho seguimiento e informar los resultados obtenidos.

Actuar: encaminar acciones para mejoras (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

ISO 1:9011:2018 Este documento proporciona orientación sobre la auditoría de los sistemas de gestión, incluyendo los principios de la auditoría, la gestión de un programa de auditoría y la realización de auditorías de sistemas de gestión, así como orientación sobre la evaluación de la competencia de las personas que participan en el proceso de auditoría. Estas actividades incluyen a las personas responsables de gestionar el programa de auditoría, los auditores y los equipos auditores. Norma ISO 19011:2018. (Secretaría Central de ISO, 2018)

Nivel aceptable: es el nivel de peligro que no se debe superar con relación a la inocuidad del alimento. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Medida de control: acción preventiva ante un posible relacionado con la inocuidad de los alimentos. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Punto crítico de control ‘PPC’: Es la etapa en la que se llevan a acción las medidas de control, previniendo y reduciendo un peligro a un nivel aceptable. (FAO/OMS, s.f.)

Limite critico: valor medible que lo que es permisible y lo que no. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Criterio de acción: determinación medible y visible para el seguimiento de los prerrequisitos operativos. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Programa de prerrequisitos operacional PPRO: medida de control adaptadas para prever o disminuir un peligro a la inocuidad alimentaria. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Política: propósito y dirección de la organización manifestadas por su alta dirección. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Rastreabilidad/trazabilidad: seguimiento de historia, aplicación, movimiento y localización de algo por fases de producción, procesamiento y distribución (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Auditoria: desarrollo sistemático, independiente y documentado con el fin de obtener evidencia de auditoria mediante el cual se evaluará en grado de cumplimiento de los criterios de auditoría. (NORMA INTERNACIONAL ISO 22000, 2018)

Auditoría combinada: auditoria a un solo auditado en dos o más sistemas de gestión. (Secretaría Central de ISO, 2018)

Auditoría conjunta: auditoria a un solo auditado realizada por más de una organización auditora. (Secretaría Central de ISO, 2018)

Programa de auditoría: pactos establecidos para una o más auditorias programadas en tiempos establecidos y orientados a un propósito puntual. (Secretaría Central de ISO, 2018)

Alcance de la auditoría: amplitud de la auditoria (Secretaría Central de ISO, 2018)

Plan de auditoría: definición de actividades pactadas en una auditoria (Secretaría Central de ISO, 2018)

Criterios de auditoría: totalidad de requisitos que se usa como referencia comparada con evidencia objetiva (Secretaría Central de ISO, 2018)

Hallazgos de la auditoría: resultados del análisis de la *evidencia de la auditoría* recolectado ante los *criterios de auditoría* (Secretaría Central de ISO, 2018)

Conclusiones de la auditoría: resultados obtenidos ante los objetivos que se plantearon y los hallazgos que se obtuvieron (Secretaría Central de ISO, 2018)

Plan de Auditoria

Para dar inicio a la planeación de la auditoría la norma ISO 19011 indica que “El líder del equipo auditor, consultando con el equipo auditor, debería asignar a cada miembro del equipo la responsabilidad para auditar procesos, actividades, funciones o lugares específicos y, según sea apropiado, la autoridad para la toma de decisiones. Tales asignaciones deberían tener en cuenta la imparcialidad, la objetividad y la competencia de los auditores y el uso eficaz de los recursos, así como los diferentes roles y responsabilidades de los auditores, los auditores en formación y los expertos técnicos”. por lo que la líder asignó tareas desde la construcción del plan, hasta el planteamiento del desarrollo de auditar los hallazgos encontrados.”

Dentro de esta asignación se solicita al equipo que tenga en cuenta los aspectos que se deben contemplar según la Norma ISO 19001 la cual indica que “El programa de auditoría debería incluir la información e identificar los recursos que permitan que las auditorías se realicen de forma eficaz y eficiente dentro de los periodos de tiempo especificados. Esta información debería incluir lo siguiente:

- a) objetivos para el programa de auditoría;
- b) riesgos y oportunidades asociados con el programa de auditoría (véase 5.3) y las acciones para abordarlos;
- c) alcance (extensión, límites, ubicaciones) de cada auditoría dentro del programa de auditoría;
- d) calendario (número/duración/frecuencia) de las auditorías;


e) tipos de auditoría, tales como internas o externas;

f) criterios de auditoría;

Por lo que el grupo auditor elabora una ficha diagnóstica en la cual se plasman los criterios mencionados en la norma, detallando cada uno de ellos, con el fin de conseguir precisión y veracidad en la información (Secretaría Central de ISO, 2018)

Plan de auditoría

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 1

	PANADERIA DAMARIS		Código:		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018		Versión: 1		
	PLAN DE AUDITORÍA		Fecha:		
Objetivo	Diseñar, documentar y comunicar una política de inocuidad de alimentos a la organización para la línea de producción de pan molde.				
Alcance	La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 5 / Art. 5.2.2				
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI				
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor				
Hallazgo	Ítem 26: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde				
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado


13/12/2021	8:00-8:30 am	Equipo auditor	Reunión de apertura	Acta Apertura, programa de auditoría	Dirección / Administrativo
13/12/2021	8:30-10:30 am	Equipo auditor	Revisión documental, política de calidad	Documentación que evidencie la comunicación, socialización de la política de inocuidad a los involucrados	Equipo inocuidad
13/12/2021	10:30-12:30 m	Equipo auditor	Verificación de actualización de la política de inocuidad	Soporte y disponibilidad de documento con la política de inocuidad.	Equipo inocuidad
13/12/2021	12:30-1:30 pm	Equipo auditor	Almuerzo / Receso	NA	NA
13/12/2021	1:30-2:00 pm	Equipo auditor	Revisión Publicación, socialización y comunicación de la Política Inocuidad.	Acta socialización y publicación de la política de inocuidad. Registro asistencia personal de la organización.	Dirección/ Equipo inocuidad
13/12/2021	2:00-3:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoría.	-
3/12/2021	3:00-5:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoría	Acta cierre auditoría.	-

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 2

	PANADERIA DAMARIS			Código:	
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018			Versión	
	PLAN DE AUDITORÍA			: 1	
				Fecha:	
Objetivo	Verificar que sean incluidos e implementados los procesos de almacenamiento del producto terminado y distribución bajo registros en los programas PPR establecidos para fortalecer la implementación de las BPM.				
Alcance	Dar cumplimiento a los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 Art 8.2 Programas de prerequisites (PPR)				
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI				
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor				
Hallazgo	Item 77. Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución				
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado
13/12/2021	8:00-8:30 am	Equipo auditor	Reunión de Apertura Presentación/ Alcance de la Auditoría	Acta Apertura, programa de auditoría,	Dirección / Administrativo


				soportes fotográficos	
13/12/ 2021	8:30- 10:30 am	Equipo auditor	Verificación documentación y registros	Lista de chequeo	Líder equipo inocuidad
13/12/ 2021	10:30- 12:30 m	Equipo auditor	Revisión documentación de programa prerrequisito que abarque el almacenamiento del producto terminado y su distribución	Acta de cumplimiento	Líder equipo inocuidad
13/12/ 2021	12:30- 1:30 pm	Equipo auditor	Almuerzo / Receso	NA	NA
13/12/ 2021	1:30- 2:00 pm	Equipo auditor	Verificación de la implementación del ppr y revisión que se ajuste a la realidad y las necesidades de la organización	Lista chequeo Acta de cumplimiento	Equipo inocuidad /jefe de planta
13/12/ 2021	2:00- 3:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	-
13/12/ 2021	3:00- 5:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	-

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 3

	PANADERIA DAMARIS		Código:		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018		Versión : 1		
	PLAN DE AUDITORÍA		Fecha:		
Objetivo	Verificar que la organización implemente o incluya en el programa de capacitación: material, cronograma y evaluación con orientación sobre la Norma ISO 22000:2018 al equipo de inocuidad				
Alcance	Requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 7 / Art. 7.2				
Auditor	Equipo Auditor Jefe Calidad e inocuidad				
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor				
Hallazgo	Ítem 65: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000:2018 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.				
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado

13/12/ 2021	8:00- 8:30 am	Equipo auditor	Reunión de Apertura Presentación/ Alcance de la Auditoría	Acta Apertura, programa de auditoría, soportes fotográficos	Dirección / Administrativo
13/12/ 2021	8:30- 10:30 am	Equipo auditor	Revisión Documental y Registros	Lista de chequeo	Líder equipo inocuidad/jefe de planta
13/12/ 2021	10:30- 12:30 m	Equipo auditor	Inspección a la planta	Lista de chequeo	Jefe de planta
13/12/ 2021	12:30- 1:30 pm	Equipo auditor	Almuerzo / Receso	NA	NA
13/12/ 2021	1:30- 2:00 pm	Equipo auditor	Revisión Documentación Programa de Capacitación	Lista de chequeo	Equipo inocuidad
13/12/ 2021	2:00- 3:00 pm	Equipo auditor	Entrevista equipo inocuidad	Acta de cumplimiento Registro asistencia Lista de chequeo Evidencia fotográfica	Equipo inocuidad
13/12/ 2021	3:00- 4:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	-
13/12/ 2021	4:00- 6:00 pm	Equipo Auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	-

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 4

	<p style="text-align: center;">PANADERIA DAMARIS</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</p> <p style="text-align: center;">ISO 22000:2018</p> <p style="text-align: center;">PLAN DE AUDITORÍA</p>	Código:
		Versión: 1
		Fecha: 01/12/21
Objetivo	Verificar la existencia e implementación de un formato de registro donde sea posible identificar el seguimiento a los peligros identificados con el fin de analizar la información recolectada y confirmar la efectividad de las medidas.	
Alcance	La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.	
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI	
Recursos	<p>Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso</p> <p>Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos</p> <p>Equipos de protección personal</p> <p>Recurso Humano: Equipo auditor</p>	
Hallazgo	<p>Ítem 120: 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 toma como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p>	

Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado
13/12/ 2021	8:00- 8:30 am	Equipo auditor	Saludo y presentación del equipo auditor / Presentación del equipo auditado	Acta Apertura, programa de auditoría, soportes fotográficos	Jefe del Equipo HACCP Dirección / Administrativo
13/12/ 2021	8:30- 10:30 am	Equipo auditor	Socialización del alcance de la auditoría	Plan de auditoría para compañía Damaris	Jefe del Equipo HACCP Equipo inocuidad
13/12/ 2021	10:30- 12:30 m	Equipo auditor	Solicitud y revisión de la estructura documental del plan HACCP	Plan HACCP de compañía Damaris	Jefe del Equipo HACCP Equipo inocuidad
13/12/ 2021	12:30- 1:30 pm	Equipo auditor	Solicitud de registros de seguimiento e implementación del plan HACCP establecido por la compañía DAMARIS	Registro seguimiento y control de peligros identificados.	Jefe de producción /Jefe del Equipo inocuidad
13/12/ 2021	1:30- 2:00 pm	Equipo auditor	Generación de los hallazgos encontrados durante la evaluación de la documentación, implementando los criterios establecidos en la ISO 22000:2018 capitulo 8 art 8.5.4.1	Documento con el Informe de los hallazgos encontrados durante la auditoría	Jefe del Equipo HACCP-

13/12/ 2021	2:00- 3:00 pm	Equipo auditor	Socialización de los hallazgos encontrados en el plan HACCP de la compañía Damaris al equipo de inocuidad de los alimentos	Documento con el Informe de los hallazgos encontrados durante la auditoría	Equipo HACCP-
13/12/ 2021	3:00- 4:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	NA
13/12/ 2021	4:00- 6:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	Jefe de producción / Jefe del Equipo HACCP


Plan de auditoria para el Hallazgo N°5

	PANADERIA DAMARIS	Código:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018	Versión: 1
	PLAN DE AUDITORÍA	Fecha:
Objetivo	Verificar que la organización establezca los parámetros de aceptación y rechazo de la materia prima que se recepciona en la compañía y se controle por medio de registros, también se verificará el diseño e implementación del formato de control y seguimiento a proveedores.	
Alcance	La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.	
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.3 Sistema de rastreabilidad/trazabilidad	
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI	
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor	

Hallazgo		Ítem 92. No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores			
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado
13/12/2021	8:00-8:30 am	Equipo auditor	Reunión de Apertura Presentación/ Alcance de la Auditoría	Acta Apertura, programa de auditoría, soportes fotográficos	Dirección / Administrativo
13/12/2021	8:30-10:30 am	Equipo auditor	Visita Planta y bodegas de almacenamiento de Mp	Lista de chequeo	Jefe Producción
13/12/2021	10:30-12:30 m	Equipo auditor	Revisión PPR para proveedores	Programa de proveedores	Jefe Planta
13/12/2021	12:30-1:30 pm	Equipo auditor	Revisión de fichas técnicas, criterios de aceptación y certificados de proveedores	Programa Proveedores, Fichas Técnicas, hoja de vida proveedor	Jefe Planta
13/12/2021	1:30-2:30 pm	Equipo auditor	Almuerzo	N/A	NA
13/12/2021	2:30-3:00 pm	Equipo auditor	Revisión de registros de control	Formatos de recepción, formatos de registro	Jefe Producción
13/12/2021	3:00-4:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	-


13/12/2021	4:00- 5:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	Dirección / Administrativo
------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------	-------------------------------

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 6

	PANADERIA DAMARIS SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018 PLAN DE AUDITORÍA			Código:	
				Versión: 1	
				Fecha:	
Objetivo	Verificar que la organización defina los LCC de los PCC analizados y ajustados con el fin de que estos sean medibles y que permitan su verificación.				
Alcance	Se abarcan los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5 numeral 8.5.4.2				
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI				
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor				
Hallazgo	Ítem 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.				
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado
13/12/2021	8:00-8:30 am	Equipo auditor	Saludo y presentación del equipo auditor / Presentación del equipo auditado	Acta Apertura / programa de auditoría, soportes fotográficos	Jefe de producción / jefe planta /Dirección / Administrativo


13/12/ 2021	8:30- 10:30 am	Equipo auditor	Socialización del alcance de la auditoría	Programa de auditoría	Jefe del Equipo HACCP/ Jefe de producción / jefe planta
13/12/ 2021	10:30- 12:30 m	Equipo auditor	Solicitud de la estructura documental de Plan de control de peligros (plan HACCP/APPCC /PPRO)	Estructura documental del plan de control de peligros de la compañía Damaris	Jefe de producción / jefe planta
13/12/ 2021	12:30- 1:30 pm	Equipo auditor	Solicitud de registros que permitan verificar el grado de aplicabilidad de los LCC descritos en el plan con los LCC que se registran en cada una de las etapas del proceso	Registros de control de proceso	Jefe de producción / jefe planta
13/12/ 2021	1:30- 2:00 pm	Equipo auditor	Comparación de los límites establecidos en el plan y los documentados en los registros de control	Registros de control / Estructura documental plan HACCP	Jefe del Equipo HACCP-
13/12/ 2021	2:00- 3:00 pm	Equipo auditor	Socialización del hallazgo encontrado, haciendo énfasis en lo que indica la norma ISO 22000:2018 Capítulo 8 / Art. 8.5 numeral 8.5.4.2	Documento con el Informe de los hallazgos encontrados durante la auditoría	Equipo HACCP-
13/12/ 2021	3:00- 4:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	NA
13/12/ 2021	4:00- 6:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	Jefe de producción / jefe del Equipo HACCP / Administrativo

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 7

	PANADERIA DAMARIS		Código:		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018		Versión : 1		
	PLAN DE AUDITORÍA		Fecha:		
Objetivo	Chequear que los PPR en toda la línea de producción estén seleccionados, establecidos y que se realice el respectivo seguimiento aplicable y se realice la verificación como corresponde según la norma.				
Alcance	La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.				
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 8 Art. 8.2 Programas de prerrequisitos (PPR) / Num. 8.2.4				
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI				
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor				
Hallazgo	Hallazgo Ítem 127: Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos				
Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado

13/12/ 2021	8:00- 8:30 am	Equipo auditor	Reunión de apertura.	Acta de apertura	Equipo de Producción.
13/12/ 2021	8:30- 10:30 am	Equipo auditor	Revisión de los compromisos	Documento medidas de control para peligros	Gerencia de producción
13/12/ 2021	10:30- 12:30 m	Equipo auditor	Revisión de la documentación y verificación de PPRO	Plan de acción para control de peligros.	Jefe de producción
13/12/ 2021	12:30- 1:30 pm	Equipo auditor	Almuerzo /Receso	-	NA
13/12/ 2021	1:30- 2:00 pm	Equipo auditor	Recorrido a planta de producción	Matriz de peligros	Jefe de producción
13/12/ 2021	2:00- 3:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoria.	Jefe de producción
13/12/ 2021	3:00- 4:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	Jefe de producción

Plan de Auditoría para el Hallazgo N° 8

	PANADERIA DAMARIS	Código:
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 22000:2018	Versión: 1
	PLAN DE AUDITORÍA	Fecha: 01/12/21
Objetivo	Comprobar que la organización establece una metodología escrita donde se evidencie que se lleva a cabo la realización de auditorías internas y se evalúan los avances; como también cronogramas donde se observe la frecuencia en la que se realizan estos planes de auditoría.	
Alcance	La auditoría abarca los requisitos establecidos por la norma ISO 22000 de 2018 durante las etapas involucradas en el proceso de la Panadería DAMARIS para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos en el plan de verificación no fueron favorables.	
Criterios	ISO 22000:2018 Capítulo 9 Evaluación del desempeño Art. 9.2 Auditoría interna	
Auditor	Equipo Auditor Jefe SGI	
Recursos	Financieros: Asignación de recursos destinados a logística del proceso Tecnológicos: Herramientas y equipos de comunicación / Tecnológicos Equipos de protección personal Recurso Humano: Equipo auditor	
Hallazgo	Ítem 189: Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.	

Fecha	Hora	Auditor	Actividad	Evidencias	Auditado
13/12/2021	8:00-8:30 am	Equipo auditor	Saludo y presentación del equipo auditor / Presentación del equipo auditado	Acta Apertura / programa de auditoría, soportes fotográficos	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección Administrativo
13/12/2021	8:30-10:30 am	Equipo auditor	Socialización del alcance de la auditoría	Programa de auditoría	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección
13/12/2021	10:30-12:30 m	Equipo auditor	Solicitud de la estructura documental del programa de auditoría	Estructura documental del programa de auditoría	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección
13/12/2021	12:30-1:30 pm	Equipo auditor	Revisión con el fin de identificar la metodología que contemple la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requerimientos de planeación e informes del programa	Se encuentra registros de auditorías, pero no se contempla una metodología que establezca la frecuencia de las auditorías internas	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección
13/12/2021	1:30-2:00 pm	Equipo auditor	Socialización del hallazgo encontrado, haciendo énfasis en lo que indica la norma ISO 22000:2018 Capítulo 9 Art. 9.2	Acta generada durante la reunión.	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección
13/12/2021	3:00-4:00 pm	Equipo auditor	Preparación informe final de la auditoría	Documento informe auditoría.	NA

13/12/ 2021	4:00- 6:00 pm	Equipo auditor	Reunión de cierre de auditoria	Acta cierre auditoria.	Jefe del Equipo HACCP/ Dirección
----------------	---------------------	-------------------	-----------------------------------	---------------------------	-------------------------------------

Conclusiones

→ Se logra precisar mediante el desarrollo del proyecto para el plan de auditoría en la panadería Damaris, las diferentes no conformidades definidas durante la auditoría interna ISO 22000:2018, contribuyendo a la mejora continua en los procesos y operaciones de la organización, de esta forma lograr fortalecer el Sistema de gestión.

→ Para el plan de auditoría elaborado se tuvo en cuenta cada elemento que permite planear el seguimiento de los hallazgos de la organización, siendo el soporte fundamental el análisis profundo de la lista de chequeo ISO 22000:2018 la cual reportaba los hallazgos encontrados.

→ A través de los procesos de auditoría, se logra que la empresa identifique los aspectos en los cuales se debe trabajar de forma efectiva y planificada, en lo referente a la implementación de la norma y de esta manera mantener una mejora continua y procesos eficientes.

→ Se logra dar relevancia a los hallazgos y realizar por medio de su análisis y estudio detallado basado en la norma asociada al proyecto determinar los criterios que se deben tener en cuenta para la evaluación de los planes y programas establecidos en la compañía objeto de auditoría, de esta manera se puede identificar si la estructura de la documentación permite ejecutar el ciclo PHCA (Planear-Hacer-Checar-Actuar) en cada uno de los planes establecidos

Referencias

- FAO/OMS. (s.f.). *SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN*. Obtenido de LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS:
<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>
- isotools. (s.f.). *ISO 19011:2018 vs ISO 19011:2011 cambios de la nueva versión*. Obtenido de
<https://www.isotools.org/2018/07/17/iso-190112018-vs-iso-190112011-cambios-de-la-nueva-version/>
- LOZANO, L. C. (2014). *LA IMPORTANCIA DE LAS AUDITORIAS INTERNAS Y EXTERNAS DENTRO DE LAS ORGANIZACIONES*. Obtenido de
<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13537/Importancia%20de%20las%20Auditorias.pdf?sequence=1#:~:text=Auditoria%20es%20un%20proceso%20sistem%C3%A1tico,para%20la%20toma%20de%20decisiones.>
- NORMA INTERNACIONAL ISO 22000*. (Junio de 2018). Obtenido de Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos — Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria: https://auto-q-consulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf
- Secretaría Central de ISO. (Julio de 2018). *NORMA INTERNACIONAL ISO 19011*. Obtenido de <https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

Anexos

Anexo 1

Lista de chequeo ISO 22000:2018 panadería DAMARIS

PANADERIA DAMARIS	
<i>Lista de chequeo ISO 22000:2018 (Adaptada de la norma ISO 22000:2005)</i>	
<i>Línea de producción:</i> Pan artesanal: pan molde	
<i>Entrevistado:</i>	
<i>Elaborado por:</i>	
5 RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN	
Preguntas	
26	Está establecida la política de inocuidad de alimentos
Hallazgo item 26	La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de

	<p>documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para panadería Damaris - línea de producción pan artesanal: pan molde</p>
6. GESTIÓN DE RECURSOS	
Preguntas	
65	<p>El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está plenamente identificado y conformado, conoce sobre la norma y las acciones a seguir dentro de su rol de seguimiento al cumplimiento de la norma</p>
Hallazgo item 65	El personal que forma parte del

	<p>equipo de inocuidad conoce de procesos de panificación, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000:2018 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.</p>
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS	
Preguntas	
77	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad
Hallazgo ítem 77	Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero, el alcance de los PPR no

	ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.
92	Se describen en documentos el origen de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto
Hallazgo ítem ítem 92	No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que proveedores de harinas realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores
120	Se registran los resultados de la evaluación de peligros
Hallazgo ítem 120	La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan

	<p>HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tome como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p>
127	Están los PPR operativos documentados
Hallazgo ítem 127	Se tienen identificados los PPR operativos para la línea de producción pan artesanal: pan molde ; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPR operativos establecidos
143	Los límites críticos son medibles

Hallazgo ítem 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.
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA	
Preguntas	
189	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología.
Hallazgo ítem 189	Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.

