

**Propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad para  
la panadería La Promesa**

Trabajo presentado para optar al título de Ingeniera de Alimentos

Yudy Viviana Morales Payan

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Mayo 29 de 2022

**Propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad  
para la panadería La Promesa**

Trabajo presentado para optar al título de Ingeniera de Alimentos

Yudy Viviana Morales Payan

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Director de curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería

Programa Ingeniería De Alimentos

Mayo 29 de 2022

**Nota Aclaratoria**

*Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoría para el Programa de Auditoría Interna al Sistema De Gestión de la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.*

## Tabla de Contenido

Resumen.....	6
Abstract.....	7
Introducción .....	8
Objetivos .....	9
Objetivo General.....	9
Objetivos Específicos .....	9
Antecedentes Teóricos .....	10
Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario – HACCP .....	10
Principios de auditoría .....	11
Programa de Auditoría.....	12
Plan de Auditoría .....	12
Desarrollo plan de auditoria .....	13
Conclusiones.....	21
Bibliografía .....	22
Anexos.....	23
Anexo 1. Programa de Auditoria al sistema de gestión e Inocuidad HACCP .....	23

**Índice de Tablas**

Tabla 1. Plan de auditoría hallazgo 1 .....	13
Tabla 2. Plan de auditoría hallazgo 2 .....	14
Tabla 3. Plan de auditoría hallazgo 3.....	15
Tabla 4. Plan de auditoría hallazgo 4.....	16
Tabla 5. Plan de auditoría hallazgo 5.....	17
Tabla 6. Plan de auditoría hallazgo 6.....	18
Tabla 7. Plan de auditoría hallazgo 7.....	19
Tabla 8. Plan de auditoría hallazgo 8.....	20

### **Resumen**

En las últimas décadas las autoridades sanitarias de varios países introdujeron significativas modificaciones en sus legislaciones, fundadas en las recomendaciones de la Organización Mundial del Comercio y del Codex Alimentarius. Dichas recomendaciones apuntan a la adopción e implementación de instrumentos de control de la seguridad de los alimentos, que utilizan los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, bajo la responsabilidad del propio productor. Las auditorías reemplazan a las actividades de inspección que se realizaban tradicionalmente, por ello la importancia de este proyecto ya que se presenta una propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad para la panadería La Promesa.

### **Abstract**

In recent decades, the health authorities of several countries have introduced significant changes in their legislation, based on the recommendations of the World Trade Organization and the Codex Alimentarius. These recommendations point to the adoption and implementation of food safety control instruments, which use the principles of Hazard Analysis and Critical Control Points, under the responsibility of the producer himself. The audits replaced the inspection activities that were traditionally carried out, hence the importance of this project since a proposal is presented for an internal audit plan for the quality and safety management system for the La Promesa bakery.

## Introducción

En La implementación del plan HACCP tiene como fin el aseguramiento de los procesos productivos dentro de una empresa u organización de tal manera que se aborden todas las variables que puedan afectar o incidir de manera directa o indirecta en la inocuidad de un producto tomando como base su proceso inicial hasta su etapa final de distribución (Decreto 60 -2002. Ministerio de salud. INVIMA.).

En las últimas décadas las autoridades sanitarias de varios países introdujeron significativas modificaciones en sus legislaciones, fundadas en las recomendaciones de la Organización Mundial del Comercio y del Codex Alimentarius. Dichas recomendaciones apuntan a la adopción e implementación de instrumentos de control de la seguridad de los alimentos, que utilizan los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, bajo la responsabilidad del propio productor. Las auditorías reemplazan a las actividades de inspección que se realizaban tradicionalmente, por ello la importancia de este proyecto ya que se presenta una propuesta de un plan de auditoría interna al sistema de gestión de la calidad e inocuidad para la panadería La Promesa.

El propósito al realizar este trabajo es profundizar en el tema de auditorías principalmente al sistema HACCP ya que al utilizar el sistema HACCP, el control cambia de ser realizado en el producto final (acciones correctivas) a ser realizado en el diseño y fabricación de productos (acciones preventivas). HACCP puede aplicarse a un producto específico o a un proceso nuevo o existente. El presente documento contiene una propuesta de Plan de auditoría interna al SGC aplicado a la empresa “ Panadería La Promesa”.



## Objetivos

### Objetivo General

Proponer el diseño de un plan auditoría el cumplimiento de los principios HACCP en la Panadería La Promesa, con el propósito de identificar los hallazgos para el mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

### Objetivos Específicos

Realizar un plan para una auditoría interna a la empresa “ Panadería La Promesa” verificando el sistema HACCP

Describir las actividades y los detalles que se deben acordar para realizar una auditoría

Presentar los métodos de recolección de datos y las técnicas de muestreo a emplear en la auditoría

Presentar los criterios específicos de la auditoría; incluyendo los requisitos legales y reglamentarios aplicables y otros requisitos pertinentes para las actividades, procesos, productos y servicios del auditado

## Antecedentes Teóricos

### Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario – HACCP

La responsabilidad de la calidad e inocuidad de los productos alimenticios es del productor. El Sistema HACCP fue diseñado para controlar el proceso de producción, y se basa en principios y conceptos preventivos. Es posible aplicar medidas que garanticen un control eficiente, por medio de la identificación de puntos o etapas donde se puede controlar el peligro. Los peligros aquí considerados pueden ser de origen físicos, químicos o biológicos.

Este sistema tiene base científica, es sistemático, y garantiza la inocuidad del alimento, tiene beneficios indirectos como son: la reducción de los costos operativos, disminuye la necesidad de recolección y análisis de muestras, la destrucción, o nuevo procesamiento del producto final por razones de seguridad.

La implementación del sistema HACCP reduce la necesidad de inspección y el análisis de productos finales. Aumenta la confianza del consumidor y resulta en un producto inocuo y comercialmente más viable. Facilita el cumplimiento de exigencias legales y permite el uso más eficiente de recursos, con la consecuente reducción en los costos de la industria de alimentos y una respuesta más inmediata para la inocuidad de los alimentos. (Sánchez, J. D. (2015, May 4).

*OPS/OMS. Pan American Health Organization / World Health Organization.)*

### ISO 19011

La norma ISO 19011 es un documento que define un estándar conocido internacionalmente para desarrollar, implantar y mantener el programa de auditoría interna diseñados para evaluar la calidad y el medio ambiente para la eficacia y la eficiencia. La norma **ISO 19011** fue desarrollada por un comité técnico dentro la empresa internacional de normalización. La organización de diferentes sectores se refiere a la norma **ISO 19011** de

orientación para ayudarles a realizar auditorías que puedan establecer si sus Sistemas de Gestión cumple con los requisitos establecidos por el cliente y los requisitos que establece la norma que quieren o tienen implementada.

El alcance del programa de auditoría debe basarse en el tamaño y la naturaleza de la empresa que se audita. Debe ofrecerse prioridad a la asignación de los recursos del programa de auditoría para auditar los asuntos que les importan a las personas que forman parte del Sistema de Gestión. Se pueden incluir diferentes características clave en la calidad de los productos relativos a la salud y seguridad, o a los aspectos ambientales significativos, etc (L. R. E. (2015, November 16). *Norma ISO 19011 – Cómo gestionar un programa de auditoría*. Escuela Europea de Excelencia.)

La Norma ISO 19011:2018 define el programa de auditoría, como un “conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico” (Icontec, 2018, pág. 8)

### **Principios de auditoría**

La auditoría se caracteriza por depender de varios principios. Estos principios deberían ayudar a hacer de la auditoría una herramienta eficaz y fiable en apoyo de las políticas y controles de gestión, proporcionando información sobre la cual una organización puede actuar para mejorar su desempeño. La adhesión a esos principios es un requisito previo para proporcionar conclusiones de la auditoría que sean pertinentes y suficientes, y para permitir a los auditores, que trabajan independientemente, alcanzar conclusiones similares en circunstancias similares. (FUENTE: ISO 9000:2015)

**Programa de auditoria**


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 9000:2015).

**Plan de Auditoría**

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una *auditoría* (3.1) [FUENTE: ISO 9000:2015, 3.13.6]


### Desarrollo plan de auditoría

**Tabla 1. Plan de auditoría hallazgo 1**

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
				Versión:	V01
Plan de auditoría 1				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:		Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera			
Objetivo		Verificar que los equipos y utensilios cumplan con lo exigido en la norma, para ello se debe diligenciar las hojas de vida de cada equipo y utensilio utilizado en las diferentes etapas del proceso			
Alcance		Equipos y utensilios utilizados en las áreas de producción			
Criterios		Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que facilite su limpieza y desinfección. Resolución 2674 de 2013 Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Auditor Líder		Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1	
Fecha	Hora	Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
25/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoría.	Auditor Líder	Gerente Control de calidad y Jefe de Producción
25/05/22	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoría	Cronograma actividades	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción
25/05/22	8:40 – 10:00 a.m.	Recorrido por la planta	Elementos de dotación	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción
25/05/22	10:00 – 12:00 m	Revisión documental de Fichas técnicas de Equipos y Utensilios	Fichas técnicas	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción
25/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	
25/05/22	1:00 – 1:30 pm.	Redacción de hallazgos	Informe	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción
25/05/22	1:30 – 2:20 pm.	Reunión de cierre	Socialización de hallazgos	Auditor Líder	Gerencia y Control de calidad y Jefe de Producción
Elaborado por:		Revisado por:	Fecha:		

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Plan de auditoría hallazgo 2

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
Plan de auditoria 2				Versión:	V01
				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor				
Objetivo	Documentar un registro de proveedores con la información necesaria que garantice el cumplimiento de los requisitos legales y de calidad; que faciliten implementar el programa de trazabilidad de los productos.				
Alcance	Programas de Proveedores y Trazabilidad				
Criterios	Garantizar que todas las materias primas, insumos y material de empaque involucrados en la elaboración del producto terminado, cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en la resolución 2674 de 2013, para así obtener productos de calidad e inocuos.				
Auditor Líder	Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1		
Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
26/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Auditor Líder	Gerente jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	8:20 – 8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria	Cronograma actividades	Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	8:40 – 11:00 a.m.	Revisión documental	Programa de Proveedores y Trazabilidad	Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	11:00 – 12:00 m	Verificación In situ de Recepción de Materia Prima e Insumos	Recorrido por Almacén	Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	1:00 – 2:00 pm.	Redacción de hallazgos	Informe	Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico
26/05/22	2:00 – 3:00 pm.	Reunión de cierre	Socialización de hallazgos	Auditor Líder	Gerente, jefe de compras y Coordinador Logístico
Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:			


Fuente: Elaboración propia

Tabla 3. Plan de auditoría hallazgo 3

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
Plan de auditoria 3				Versión:	V01
				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria				
Objetivo	Cumplir con todos los requisitos de Rotulado o etiquetado de alimentos				
Alcance	Producto en proceso y producto terminado verificando Rotulado y etiquetado según la norma.				
Criterios	Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. CAPITULO II Rotulado o etiquetado de alimentos				
Auditor Líder	Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1		
Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
27/05/2022	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Auditor Líder	Gerente Control de calidad y jefe de Producción
27/05/2022	8:20 – 8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria	Cronograma actividades	Auditor Líder	Control de calidad y jefe de Producción
27/05/2022	8:40 – 11:00 a.m.	Recorrido por la planta	Áreas de producción y Almacenamiento	Auditor Líder	Control de calidad y jefe de Producción
27/05/2022	11:00 – 12:00 m	Revisión Documental	Rotulado y Fichas técnica de los productos	Auditor Líder	Control de calidad y jefe de Producción
27/05/2022	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Control de calidad y jefe de Producción
27/05/2022	1:00 – 2:00 pm.	Socialización de Hallazgos y Reunión de cierre		Auditor Líder	Gerente y Control de calidad y jefe de Producción
Elaborado por:	Aprobado por:		Fecha:		

Fuente: Elaboración propia


Tabla 4. Plan de auditoría hallazgo 4

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
Plan de auditoria 4				Versión:	V01
				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:		El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.			
Objetivo		Que el personal cumpla con los requisitos mínimos de experiencia y conocimientos sobre el sistema HACCP			
Alcance		Análisis documenta Y Entrevistas: hojas de vida equipo HACCP.			
Criterios		El personal que integra el equipo HACCP debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y el Decreto 60 de 2002			
Auditor Líder		Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1	
Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
28/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Auditor Líder	Gerente Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
28/05/22	8:20 – 8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria	Cronograma actividades	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
28/05/22	8:40 – 12:00 a.m.	Revisión Documental	Actas de Conformación equipo HACCP, Entrevistas: hojas de vida equipo HACCP.	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
28/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
28/05/22	1:00 – 4:00 pm.	Redacción de acta de cierre Socialización Cierre de Auditoria		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		

Fuente: Elaboración propia



Tabla 5. Plan de auditoría hallazgo 5

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
				Versión:	V01
Plan de auditoría 5				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:	El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía				
Objetivo	Plantear los criterios para la selección de los miembros del equipo				
Alcance	Equipo HACCP Evaluación de conocimientos Equipo HACCP				
Criterios	El personal que integra el equipo HACCP debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y se debe conformar con personal interdisciplinario con formación y experiencia para elaborar y mantener el sistema HACCP y el Decreto 60 de 2002				
Auditor Líder	Yudy Morales (YM)		Equipo Auditor	A1	
Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
29/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoría.	Auditor Líder	Gerente Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
29/05/22	8:20 – 8:40 a.m.	Presentación plan de auditoría	Cronograma actividades	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
29/05/22	8:40 – 12:00 a.m.	Revisión Documental	Actas de Conformación equipo HACCP, Entrevistas: hojas de vida equipo HACCP.	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
29/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
29/05/22	1:00 – 4:00 pm.	Redacción de acta de cierre Socialización Cierre de Auditoría		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		


Fuente: Elaboración propia

Tabla 6. Plan de auditoría hallazgo 6

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
				Versión:	V01
Plan de auditoria 6				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:		La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente			
Objetivo		Realizar los formatos necesarios que garanticen El adecuado registro de datos encontrados en PCC y así se puede realizar la acción correctiva a tiempo.			
Alcance		Etapas de proceso de fabricación de la planta.			
Criterios		Decreto 60 de 2002 Artículo 7			
Auditor Líder		Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1	
Fecha	Hora	Evidencia /Descripción del Proceso	Observaciones	Auditor	Auditado
30/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Auditor Líder	Gerente Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria	Cronograma actividades	Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	8:40 – 12:00 a.m.	Revisión Documental	Programas prerrequisitos	Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	1:00 – 3:30 pm.	Recorrido por la planta		Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	3:30 – 4:30 pm.	Redacción de hallazgos	Informe	Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
30/05/22	4:30 – 5:30 pm.	Reunión d cierre	Socialización de hallazgos	Auditor Líder	Gerencia Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7. Plan de auditoría hallazgo 7

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
				Versión:	V01
Plan de auditoría 7				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:		Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM			
Objetivo		Verificar los PCC identificados su complejidad y su origen, para encontrar una posible acción de mejora.			
Alcance		Inspección y Muestreo área de producción			
Criterios		Decreto 60 de 2002 Artículo 6			
Auditor Líder		Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1	
<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
31/05/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoría.	Auditor Líder	Gerente, Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
31/05/22	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoría	Cronograma actividades	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
31/05/22	8:40 – 12:00 a.m.	Revisión Documental	Programas prerequisites	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
31/05/22	12:00 – 1:00 pm.	Almuerzo		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
31/05/22	1:00 – 4:00 pm.	Recorrido por la planta y sus áreas		Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
31/05/22	4:00 – 6:00 pm.	Redacción de acta de cierre Socialización Cierre de Auditoría		Auditor Líder	Gerente Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8. Plan de auditoría hallazgo 8

		PANADERIA LA PROMESA		Código:	000001 - 2022
Plan de auditoria 8				Versión:	V01
				Fecha	25- mayo- 2022
Descripción del hallazgo:		Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.			
Objetivo		Planificar un cronograma de reuniones que cumpla con la cantidad mínima requerida y que se lleve los registros necesarios después de realizadas, donde se evidencie los temas tratados			
Alcance		Análisis documental, actas de reunión equipo HACCP			
Criterios		El equipo se debe reunir con la periodicidad requerida y deben existir actas o pruebas escritas de sus actuaciones, según la resolución 2674 de 2013 Capítulo V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y el Decreto 60 de 2002			
Auditor Líder		Yudy Morales (YM)	Equipo Auditor	A1	
<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Evidencia /Descripción del Proceso</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Auditor</b>	<b>Auditado</b>
01/06/22	8:00 – 8:20 a.m.	Reunión de apertura	Presentación del grupo auditor y exposición propósito de la auditoria.	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
01/06/22	8:20 –8:40 a.m.	Presentación plan de auditoria	Cronograma actividades	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
01/06/22	8:40 – 12:00 a.m.	Revisión Documental	Programas prerrequisitos	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
01/06/22	12:00 – 1:00 pm.	Redacción de acta de cierre Socialización Cierre de Auditoria		Auditor Líder	Gerente Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Producción)
Elaborado por:		Aprobado por:	Fecha:		

Fuente: Elaboración propia

### **Conclusiones**

Después de revisar el plan de auditoria propuesto para la panadería promesa se puede concluir que el primer paso para para la realización del formato es tener claro los conceptos, la normativa que se puede aplicar a las plantas de alimentos y el tipo de sistema que se desea auditar; estas bases sirven de insumo para que los planes de auditoria sean completos , funcionales y aplicables al tipo de sector en el que se desea trabajar.


Por consiguiente, se puede verificar la importancia de realizar las auditorías internas, las cuales nos dan como resultado hallazgos que sin duda ponen en riesgo la inocuidad de los productos los cuales generan un producto no conforme para los consumidores; además la planificación de las auditorias contribuye a que realmente se evalúe y se revise los puntos que requieren atención optimizando el tiempo y sacando el mejor provecho de las mismas.

## Bibliografía

- Icontec. (2018). Directrices para la auditorías de los sistemas de Gestión ISO190011:2018. *ICONTEC*, 6.
- Montilla Galvis, O. d., & Herrera Marchena, L. G. (2006). El deber ser de una Auditoría. *Estud.gerenco Vol. 22*.
- (N.d.-b). Paho.Org. Retrieved May 26, 2022, from <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-haccp.pdf>
- Sánchez, J. D. (2015, May 4). *OPS/OMS*. Pan American Health Organization / World Health Organization. [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10834:2015-justificacion-e-importancia-del-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10834:2015-justificacion-e-importancia-del-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=es)
- de Excelencia\_, R. E. (2015, November 16). *Norma ISO 19011 – Cómo gestionar un programa de auditoría*. Escuela Europea de Excelencia. <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2015/11/norma-iso-19011-programa-auditoria/>

Anexo

Anexo 1 Programa de auditoría interna al sistema d gestión de la calidad

		<b>PANADERIA LA PROMESA</b>												Código:	00001-2022			
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD														Versión:	V01			
														Fecha:	21-abr-22			
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Permitir a la plantas procesadora de alimentos, la vigilancia de aspectos importantes en la cadena de producción, garantizando la inocuidad del alimento ofertado, generando confianza en el consumidor a través de aspectos higiénico sanitarios, creando competitividad y apertura en un mercado global cada vez más exigente. El Sistema de Gestión de Calidad (SGC) que se desea desarrollar debe basarse en la integración de elementos que tengan como objetivo el asegurar la inocuidad del alimento y la protección del consumidor.						El alcance que tendrá el diseño del SGIA, en aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, basados en la plicación de HACCP en la producción de alimentos												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
las referencias normativas bajo las cuales se basa el SGIA son: Antes de aplicar el Sistema HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex, los Códigos de Prácticas del Codex pertinentes y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos.			Documentos para programas prerrequisitos Y Los documentos a presentar para la implementación del HACCP. Programa operaciones sanitarios y POES , Programa de Trazabilidad ,Plan de saneamiento Basico, Política de inocuidad de los alimentos			El SGIA, como toda actividad empresarial, necesita la asignación de recursos para su desarrollo, implementación, mantenimiento y mejora. Esta provisión de medios debe abarcar los campos de: Recursos humanos Infraestructura												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador	Equipo Auditor/resp	Método de Auditoría:	Ener	Febr	Mar	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agost	Sept	Octu	Novi	Dicie	Responsabl e: Lider de
Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera	Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que facilite su limpieza y desinfección. Resolución 2674 de 2013 CAPITULO II EQUIPOS Y UTENSILIOS	Verificar que los equipos y utensilios cumplan con lo exigido en la norma, para ello se debe diligenciar las hojas de vida de cada equipo y utensilio	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción	Inspeccion y Observación en el área de producción													Líder de la Auditoria
No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor	Garantizar que todas las materias primas, insumos y material de empaque involucrados en la elaboración del producto terminado, cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en la resolución 2674 de 2013, para así obtener productos de calidad e inocuos.	llevar un registro de proveedores con la información necesaria que garantice el cumplimiento de los requisitos legales y de calidad; que faciliten implementar el programa de trazabilidad de los productos.	Auditor Líder	Jefe de compras y Coordinador Logístico	Inspeccion y Analisis documental de los Formatos diligenciados en el área de recepcion de materias primas e insumos													Líder de la Auditoria
Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria	Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. CAPITULO II Rotulado o etiquetado de alimentos	Cumplir con todos los requisitos de Rotulado o etiquetado de alimentos	Auditor Líder	Control de calidad y Jefe de Producción	Inspeccion y Muestreo área de producción													Líder de la Auditoria
El equipo HACCP esta conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	El personal que integra el equipo HACCP debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 CAPITULO V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y el Decreto 60 de 2002	Que el personal cumpla con los requisitos minimos de experiencia y conocimientos sobre el sistema HACCP	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Produccion)	Analisis documenta Y Entrevistas: hojas de vida equipo HACCP.													Líder de la Auditoria
El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía	El personal que integra el equipo HACCP debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 CAPITULO V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y se debe conformar con personal interdisciplinario con formación y experiencia para elaborar y mantener el sistema HACCP. y el Decreto 60 de 2002	Plantear los criterios para la selección de los miembros del equipo	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Produccion)	Evaluacion de conocimientos Equipo HACCP													Líder de la Auditoria
La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros	Decreto 60 de 2002 Artículo 4°. Principios del Sistema Haccp. El Sistema Haccp se fundamenta en la aplicación de los siete principios.	Realizar los formatos necesarios que garanticen El adecuado registro de datos encontrados en PCC y así se	Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad	Inspeccion y Muestreo area de produccion													Líder de la Auditoria
Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM	Decreto 60 de 2002 Artículo 6 Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse, si es posible, límites críticos. En determinados casos, para una determinada fase, se elaborará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, A W y cloro disponible, así como parámetros sensoriales como el aspecto y la textura.	Verificar los PCC identificados su complejidad y su origen, para encontrar una posible acción de mejora.	Auditor Líder	Aseguramiento de la calidad y Equipo de inocuidad	Inspeccion y Muestreo area de produccion													Líder de la Auditoria
Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.	El equipo se debe reunir con la periodicidad requerida y debn existir actas o pruebas escritas de sus actuaciones, según la resolución 2674 de 2013 CAPITULO V ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD y el Decreto 60 de 2002	Planificar un cronograma de reuniones que cumpla con la cantidad minima requerida y que se lleve los registros necesarios despues de realizadas, donde se evidencie los temas tratados	Auditor Líder	Equipo de inocuidad( Equipo HACCP Y Jefe de Produccion)	Analisis documental, actas de reunion equipo HACCP													Líder de la Auditoria