

**Plan de Auditoría Soportado en el Diseño del Programa de Auditoría Interna de la
Empresa: Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Ángela Vanessa Ortiz Ruiz

Gleydis Milena Obeso Lamus

Heriberto Mejía Arrieta

María Camila Pugliesse Marrugo

Milany Gómez Badillo

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnologías Ingeniería - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el

Sector Alimentario

2023

**Plan de Auditoría Soportado en el Diseño del Programa de Auditoría Interna de la
Empresa: Productos Alimenticios Estrella Gourmet**

Ángela Vanessa Ortiz Ruiz

Gleydis Milena Obeso Lamus

Heriberto Mejía Arrieta

María Camila Pugliesse Marrugo

Milany Gómez Badillo

Trabajo para optar al título de Ingeniero de Alimentos

Asesor:

Ing. Heidy Lorena Gallego Ocampo

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingenierías - ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el

Sector Alimentario

2023

Nota aclaratoria

Hacia la ejecución del compromiso adquirido en el diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario se manejaron datos que no son congruentes con la realidad; es decir, este es un ejercicio ficticio que tiene como objetivo exponer las acciones realizadas con relación a un programa de auditoria interna SGI (Sistema de Gestión Integral) con pie en la Norma Técnica ISO22000:2018 a la empresa denominada Productos Alimenticios Estrella Gourmet, dentro de circunstancias imaginarias vinculadas con la elaboración de alimentos.

Resumen

Como parte de su plan de diversificación, la empresa Productos alimentarios Estrella Gourmet, que se dedica a la producción de salsas, encurtidos, verduras y/o frutas en conserva y demás productos. La empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet propone un plan de auditoría teniendo como referente al Sistema de Gestión Seguridad y Calidad (SGSC) en el procesamiento de salsas frías y salsas dulces en la empresa, cuyo objetivo es diseñar productos alimenticios óptimos, es decir que cumplan con los requisitos organolépticos y calidad exigidos por el cliente actual de acuerdo a los hallazgos encontrados en el informe de chequeo: ISO 2200 reportados por la empresa en la auditoría.

Como logro principal de la auditoría se estableció la necesidad que tiene la empresa Estrella Gourmet en formar constantemente a todos los empleados con temas básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y realizar seguimiento a los hallazgos encontrados, esto con la finalidad de minimizar los peligros que puedan atentar en contra de la seguridad alimentaria de los productos de la empresa y mejorar el control de sus operaciones (Silva, J. 2009).

La metodología de auditoría empleada consistió en entrevistas, observación e inspección del proceso, revisión documental y verificación de las actividades ejecutadas durante la producción.

Se propuso construir un plan de auditoría interna en este caso para garantizar que el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) se cumpliera junto con otras normas relacionadas al proceso de producción de salsas y encurtidos.

Palabras clave: Plan de auditorías, inocuidad, seguridad alimentaria, requisitos, plan de acción.

Abstract

As part of its diversification plan, the company Food Products Estrella Gourmet, which is dedicated to the production of sauces, pickles, preserved vegetables and/or fruits, and other products. The Estrella Gourmet Food Products company proposes an audit plan with reference to the Safety and Quality Management System (SGSC) in the processing of cold sauces and sweet sauces in the company, whose objective is to design optimal food products, that is, to comply with the organoleptic and quality requirements demanded by the current client according to the findings found in the check report: ISO 2200 reported by the company in the audit.

As the main achievement of the audit, the need for the Estrella Gourmet company to constantly train all employees with basic issues of Good Manufacturing Practices (BPM) and to follow up on those found, was determined in order to minimize the dangers that can attack against the food safety of the company's products and improve the control of its operations (Janampa, S. 2009).

The audit methodology consisted of interviews, observation and inspection of the process, documentary review and verification of the activities carried out during production.

An internal audit plan will be built in this case to guarantee that the Food Safety Management System (SGSA) is complied with along with other regulations related to the production process of sauces and pickles.

Keywords: Audit plan, safety, food safety, requirements, action plan.

Tabla de contenido

Introducción	9
Problema.....	10
Descripción del Problema.....	10
Sistematización del Problema.....	11
Justificación.....	12
Objetivos.....	13
Objetivo General.....	13
Objetivos específicos.....	13
Antecedentes	14
Descripción de la Empresa	14
Normatividad.....	15
Resolución 2674 de 2013	15
Resolución 14712 de 1984	15
Resolución 2013 de 2020	15
Norma Técnica ISO 22000: 2018	15
Marco Referencial.....	16
Preparación del Plan de Auditoría Interna.....	17
Desarrollo de Auditoria In Situ)	17
Generación de Informe de Auditoría	18
Cierre de Auditoría.....	18
Resultados.....	19
Conclusiones.....	37

Recomendaciones.....	38
Referencias bibliográficas.....	39

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Hallazgo No. 1. Ítem 127. Programas Prerrequisitos</i>	20
Tabla 2 <i>Hallazgo No. 2. Ítem 74. Dosificaciones de los Equipos</i>	22
Tabla 3 <i>Hallazgo No. 3. Ítem 96. Criterios de Aceptación o Rechazo de la Materia Prima</i>	24
Tabla 4 <i>Hallazgo No. 4. Ítem 69. Almacenamiento y Separación de la Materia Prima</i>	26
Tabla 5 <i>Hallazgo No. 5. Ítem 125. Análisis de los Puntos de Control Crítico</i>	28
Tabla 6 <i>Hallazgo No. 6. Ítem 4. Comunicación a Proveedores</i>	31
Tabla 7 <i>Hallazgo No. 7. Ítem 33. Política de Inocuidad de los Alimentos</i>	33
Tabla 8 <i>Hallazgo No. 8. Ítem 193. Funciones y Responsabilidades</i>	35

Introducción

Productos Alimenticios Estrella Gourmet es una empresa especializada en salsas y encurtidos. Su principal valor radica en la amplia gama de productos distribuidos a través de los canales institucionales de la ciudad, comercios de barrio y establecimientos gastronómicos. La empresa ha planeado una estrategia de diversificación para introducir nuevas categorías de productos: salsas frías y diversas salsas dulces, por lo que estableció un método de encargo de inocuidad y calidad para garantizar y mejorar el resultado final de los productos para ser competitivos en la industria manteniendo la confianza, debido a que muchas empresas están avanzando en la ejecución de planes de requisitos previos, habilidades de fabricación y temas relacionados con los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Además, se han implementado métodos internos de auditoría, seguimiento y monitoreo para el ciclo de calidad de planificar, hacer, verificar y actuar (PHVA), para tener el control de los avances logrados en la empresa de acuerdo a los Norma ISO 22000:2018.

Gracias a la información proporcionada por la empresa se implementó un plan de auditoría en donde se describen actividades para verificar diversos procesos y garantizar la calidad y la inocuidad de los productos. Al validar el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018 sobre inocuidad de los alimentos, se le muestra a la empresa la vía que debe seguir para asegurar la calidad de los productos, vigilar los riesgos en la preparación y/o distribución de productos, realizar procesos de seguridad, aumentar la confianza de los clientes, proveedores y distribuidores.

Problema

En productos alimenticios Estrella Gourmet no se realiza una verificación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) desde hace muchos años, lo que no permite que sea competitiva dentro del sector alimenticio ya que no se tiene información actualizada de los procesos que en ella se desarrollan.

Por tal razón se hace indispensable la implementación de un plan de auditoria apoyado en la Norma ISO 22000:2018, ya que es mínima la información con respecto a la línea de producción específicamente con respecto al Programa de Prerrequisitos (PPR) operativo para la línea de salas y encurtidos, control de seguimiento y medición de calibración de equipos, control de procesos en servicios de suministros externamente, no hay una validación en los recursos necesarios en cuanto a infraestructura, Puntos de Control Crítico (PCC), no se conoce si hay comunicación con los proveedores, cómo funciona la política de inocuidad en la empresa y la responsabilidad en las funciones y autoridad de la organización dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA), la consecuencia de lo anterior consigo es la elaboración de productos no conformes que pueden atentar contra la salud de los consumidores, así como la desconfianza en las partes interesadas y demoras en los procesos de implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA). (Estudio de Caso - UNAD 2023)

Descripción del Problema

En la actualidad se han encontrado alimentos que se distribuyen por las industrias alimentarias con residuos de contaminantes químicos y físicos, también con presencia de contaminantes biológicos. Así mismo, se han evidenciado alimentos que no cumplen con sus aportes nutricionales o características organolépticas, todo esto atenta contra la inocuidad alimentaria con la que debe salir un alimento de la empresa o industria. Esto conlleva a que los

consumidores puedan adquirir Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) y a su vez se incrementen las peticiones, quejas y reclamos (PQR) a la empresa lo que genera desconfianza en las empresas productoras reduciendo las ventas.

Sistematización del Problema

Para sistematizar el problema es necesario obtener información sobre los hallazgos señalados en los programas de auditorías anteriores que fueron ejecutados y evaluados, y reconocer cuáles fueron los procesos en donde se generaron las no conformidades.

Adicionalmente, es importante verificar los criterios del programa de auditorías y determinar el alcance, revisar antecedentes o anotaciones de auditorías, validar los recursos que se necesitan para la preparación de la auditoría interna y ejecutar el plan de acción con anticipación a la fecha de inicio y cierre del ciclo de auditoría, convocando y asignando procesos al equipo auditor en caso de ser requerido. También se requiere preparar las listas de chequeo o documentos soportes como informe de auditorías anteriores, así mismo identificar, verificar y plantear acciones en las cuales se evalúen las posibles mejoras para la consecución del éxito del proceso en cuestión.

Justificación

Disponer de un correcto y completo sistema de calidad e inocuidad, que sea coherente con los objetivos de la empresa, es una herramienta que permite que esta funcione adecuadamente durante un periodo de tiempo. Las auditorías permiten tener un proceso más seguro y que el producto final cumpla con los parámetros de calidad, porque para las empresas y/o industrias alimentarias es muy importante conocer la etapa para la aplicación del método de gestión y garantizar la seguridad del producto acabado, por lo que todo depende de la implementación adecuada de un plan de auditoría, así como los procedimientos y acciones correctivas a seguir.

Se ha evidenciado históricamente que la auditoría es una muy buena herramienta que ofrece orientación sobre cómo debe actuar la empresa para aumentar el rendimiento y poder identificar las falencias encontradas en la inspección que atentan contra la inocuidad de los productos. Así mismo, es crucial la auditoría interna para identificar fortalezas y debilidades organizacionales, por ello se pretende desarrollar un plan de auditoría interna e implementar un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria amparado en la norma ISO 22000:2018 a los Productos de Alimentación Estrella Gourmet mejorando la calidad de los productos su distribución y venta, la competitividad de la empresa, etc.

Los beneficios antes mencionados, son derivados de la implementación de las medidas del sistema de inocuidad y calidad, en donde se pretende, además, verificar que los hallazgos de no conformidades, encontrados durante la auditoría, sean atendidos y reducidos con acciones preventivas. Al tener información actualizada y coordinada, ésta servirá como plan de mejora, reducirá la generación de posibles hallazgos a futuro, además de pérdidas económicas y de clientes.

Objetivos

Objetivo General

Analizar en qué medida se han implantado con éxito los controles, protocolos y procesos internos para la seguridad alimentaria, así como el cumplimiento de las leyes y normas pertinentes para la calidad de los productos.

Objetivos Específicos

Plantear un programa de auditorías internas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA).

Implementar las correcciones y modificaciones del plan de auditoría para evaluar las no conformidades y/o recomendaciones encontradas.

Antecedentes

Descripción de la Empresa

La empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet se dedica a la elaboración de encurtidos y salsas, entre los cuales se encuentran mayonesas, frutas y verduras enlatadas, incluyendo nuevas categorías de productos como salsas frías y salsas agrídulces teniendo así una variedad de productos los cuales son distribuidos por medio de los canales institucionales y los diferentes canales en los que opera, desarrollando productos que cumplan con las demandas de los clientes.

Productos Alimenticios Estrella Gourmet se ha esforzado por cumplir la normativa vigente para poder vender fácilmente los productos y permanecer en el mercado con calificaciones confianza y seguridad en los clientes. Como resultado, se ha avanzado en programas de requisitos previos, implementación de buenas prácticas de fabricación y temas relacionados con los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) para la salud y la seguridad. Además, hasta el año 2015 se llevó a cabo el sistema de seguimiento, monitoreo y auditoría interna, el cual permitió evaluar el ciclo de calidad PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar).

Normatividad

A continuación, se dan a conocer las referencias normativas que soportan la auditoría:

Resolución 2674 de 2013

Vela por la salud de los consumidores de productos alimenticios y establece requisitos de higiene que deben cumplir las empresas de alimentos. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Resolución 14712 de 1984

Regula los asuntos relacionados con el procesamiento, el transporte, el almacenamiento, la venta y la distribución de vegetales, incluyendo la conservación de vegetales y frutas. (Ministerio de Salud y Protección Social ,1988).

Resolución 2013 de 2020.

Se implementan los requisitos que las personas deben cumplir, con respecto a la “manipulación, producción, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de productos y/o ingredientes alimenticios”. (Ministerio de Salud y Protección Social (2020).

Norma Técnica ISO 22000: 2018.

“Por la cual se crean mecanismos para implementar el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la fabricación hasta la comercialización” (Organización Internacional de Normalización. (2005)

Marco Referencial

A partir de la información suministrada por la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, el líder Auditor junto con el equipo de auditoría procede a preparar el plan de auditoría, en donde se pretenden describir las actividades que se van a desarrollar, teniendo en cuenta el programa de auditorías desarrollado por la empresa.

Antes de avanzar con el desarrollo del plan de auditoría, es importante saber diferenciar las definiciones de programa de auditoría y plan de auditoría.

Según Couto, L (2020) un plan de auditorías establece las acciones y los datos que se acordaron durante la auditoría., es decir, escribe la agenda o el cronograma de las actividades que se van a realizar en una auditoría individual. Por su parte un programa de auditoría “son los detalles acordados para un conjunto de una o más auditorías planificadas, es decir, tiene un alcance mayor que se refiere a los objetivos, los recursos y el seguimiento establecidos de una serie de auditorías programadas en el tiempo”. (Couto, L. 2020).

En este sentido, para el presente caso se aplicará un plan de auditoría soportado en el programa de auditoría de la empresa Estrella Gourmet, ya que no se cuenta con el tiempo suficiente para desarrollar un programa exhaustivo de auditoría.

El plan de auditoría sirve para gestionar los recursos y disponer del tiempo con la efectividad necesaria para cubrir todos las áreas y procesos que se incluyen en el alcance, así mismo este plan de auditoría debe ser flexible, en el sentido que se permita efectuar cambios que se considere necesarios para crear tareas de auditoría. (Couto, L. 2020).

Presentación del Plan Auditoría Interna

De acuerdo con las actividades descritas en el programa de auditoría de la organización productos Alimenticios Estrella Gourmet, se diseña un plan de auditoría que inicia con la reunión de apertura, esta reunión se realiza con los auditados. (Couto, L. 2020).

En esta reunión inicial se busca describir cómo se realizarán las actividades., se presenta el equipo auditor, se validan las inquietudes de los auditados, así como la aprobación de los horarios establecidos y se solicita el registro de asistencia. De igual manera, se valida la aprobación del plan y cualquier cambio en la programación deberá ser concertado en las siguientes reuniones sin afectar los criterios, alcance y objetivos establecidos.

Desarrollo de Auditoría In-Situ

Se realiza la presentación del proceso que se va a verificar al auditado. Se debe reunir la información que se necesite de acuerdo con las listas de chequeo, entrevistas a los empleados que están involucrados en el proceso auditado, se observan las actividades, se solicitan registros o documentos como evidencia (procedimientos, actas, informes, indicadores, etc.), se analizan los datos extraídos del proceso y se registran los hallazgos u observaciones en las listas de chequeos correspondientes y si hay una posible no conformidad, esta debe ser revisada y explicada con el auditado para resolver cualquier objeción al respecto.

Generación de Informe de Auditoría

En esta fase, se consolida y se evalúan los hallazgos u observaciones de la auditoría con relación a los requerimientos de los juicios de la auditoría, se identifican el cumplimiento o incumplimiento de los criterios u objetivos de la auditoría, se generan las conclusiones de cada uno de los procesos auditados en conjunto con el equipo auditor para consolidar el dictamen.

Cierre de Auditoría.

“Se presenta a los líderes de los procesos dentro de las empresas, así como las conclusiones y los hallazgos de la auditoría de manera para que estos sean comprendidos y reconocidos” (Couto, L.2020).

Se solicita el registro de asistencia y firmas como aprobación de este y se registran las observaciones en caso de ser requeridos en el plan de auditoría.

Según la Norma ISO 19011 citada por Couto, L. (2020) “una auditoria finaliza cuando se realizan todas las actividades incluidas en el plan de auditoría, o de la manera que se haya acordado en la empresa”. En algunos casos, puede haber situaciones inesperadas que impidan que se pueda cumplir el plan de la auditoria; por ejemplo, problemas relativos a la obtención de la documentación, o cuando las evidencias recopiladas indican que no se pueden alcanzar los objetivos, lo que puede dar lugar a que se acuerde la suspensión o finalización de la auditoria antes de lo previsto. (Couto, L. 2020).

Resultados

Para poder evaluar los resultados hallados en el plan de auditoría interna implementado sobre cumplimiento del informe de verificación del Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) de la empresa de Productos Alimenticios Estrella Gourmet se diseñaron los criterios, objetivos y alcances que dieron lugar a la programación de las actividades a llevar a cabo.

Los planes de acción de no conformidades ayudaron a alcanzar algunos logros de verificación con los estándares probados, lo que conlleva a mejorar el sistema de gestión y garantizar la inocuidad de los alimentos de la empresa.

Los ejercicios de auditoria permitieron evidenciar e identificar los hallazgos del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) y establecer los planes de acciones necesario para su mejoramiento en el desempeño en la producción. Todo lo anterior se encuentra descrito en las tablas que aparecen a continuación.

Tabla 1

Hallazgo No. 1. Ítem 127- Programas Prerrequisitos.

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar la documentación de los Pro- operativos establecidos para hacer seguimiento a las medidas de control establecida por la empresa Estrella Gourmet para la línea de salsa mostaza y miel.				
Alcance:	Aplica a la línea de producción de salsas y encurtidos. Solo se aplicará en las etapas de proceso y no las materias primas, con la finalidad de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria de los productos fabricados por la empresa.				
Criterios:	Se establecerán los criterios en la NTC ISO 22000 desde el 8.5.4.1 hasta el 8.5.4.4, bajo el marco Legal, todos los cumplimientos de la organización y de los interesados.				
Recursos	Sala de juntas; video beam para proyección; servicio de internet: equipos de computación.; elementos de protección personal.				
Ítem evaluado	Se tienen identificados los Programa de Prerrequisitos (PPR) operativos para la línea de producción salsas: mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los Programa de Prerrequisitos (PPR) operativos establecidos.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos	-Registro de asistencia -Acta de Apertura	Equipo Auditor	17-may-23	8:00 a.m.- 8:30 a.m.
Jefe de inocuidad / Revisión de documentos	Jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) y jefe de Producción	-Resultados de análisis de laboratorio y/o mediciones. -Procedimiento para el control de la documentación. -Verificación de responsabilidades del personal encargado del seguimiento y la evaluación de los resultados. -Procedimientos de monitoreo. -Registro del cumplimiento de los procedimientos establecidos. -Procedimiento para el establecimiento de acciones correctivas. -Procedimientos y cronograma para la verificación. -Soporte del registro de las acciones correctivas ejecutadas.	Jefe de Compras	17-may-23	8:30 a.m. - 9:00 a.m.-

-Reporte y seguimiento de resultados obtenidos para cada una de las acciones ejecutadas.
 -Indicador de gestión que demuestre la eficacia de la medida correctiva adoptada.

Consolidación de Información	N. A	Informe final de la auditoria.	Equipo Auditor	17-may-23	9:00 a.m. - 10:00 a.m.
Reunión cierre de auditoria	N. A	Acta final de cierre y registro de asistencia.	Equipo Auditor	17-may-23	3:30 p.m.– 4:00 p.m.
Firma Auditor Líder				Fecha: 17-05-2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 2*Hallazgo No. 2. Ítem 74. Dosificaciones de los equipos*

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar las dosificaciones de los productos de limpieza y las frecuencias calibración de equipos.				
Alcance	Aplica a toda la línea de producción y no a las materias primas de la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet.				
Criterios	Norma Técnica (NTC) ISO 22000:2018 – Numeral 8.7 Control del seguimiento y la medición literal a), b), c), d) y e).				
Recursos	Sala de juntas; video beam para proyección; servicio de internet; equipos de computación; elementos de protección personal.				
Ítem Evaluado	Se cuenta con la totalidad de programas prerrequisitos, sin embargo, al realizar el cotejo de lo que se encuentra escrito respecto a lo realizado en la planta del proceso se evidencia incumplimiento en las dosificaciones de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección y en la frecuencia de verificación de la calibración de equipos.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos.	-Acta de apertura. -Registro de asistencia.	Equipo Auditor	19-may-23	8:00 a.m. - 8:30 a.m.
Área de recibo de materia prima	Auxiliar de recibo de materia prima.	-Manual e instructivo de uso de productos de limpieza y desinfección. -Mantenimiento y calibración de equipo. -Registros de las dosificaciones de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, superficies, materia prima, herramientas y/o utensilios.	Jefe de Recursos Humanos	19-may-23	8:30 a.m. - 9:45 a.m.
Refrigerio	N. A	N. A	Equipo Auditor	19-may-23	9:45 a.m. - 10:00 a.m.

Área de producción	Supervisor de producción	-Manual e instructivo de uso de productos de limpieza y desinfección. -Mantenimiento y calibración de equipos. -Registros de las dosificaciones de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, superficies, materia prima que se requiera y herramientas y utensilios que tengan contacto con los alimentos	Jefe Financiera y Administrativa	19-may-23	8:30 a.m.- 9:45 a.m.
Área de almacenamiento de productos terminados	Jefe de almacén	-Manual e instructivo de uso de productos de limpieza y desinfección) -Registros de las dosificaciones de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, superficies, materia prima que se requiera y herramientas y utensilios que tengan contacto con los alimentos	Jefe de Mantenimiento	19-may-23	10:00 a.m. - 12:30 a.m.
Condiciones de transporte.	Coordinador de distribución	-Manual e instructivo de uso de productos de limpieza y desinfección -Registros de las dosificaciones de limpieza y desinfección de vehículos.	Jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	19-may-23	10:00 a.m. - 11:00 a.m.
Cronogramas de capacitaciones.	Personal operativo	Entrevista. -Dialogo continuo validando conocimiento de procedimiento de dosificaciones y productos químicos de limpieza y desinfección (L y D)	Jefe de Producción	19-may-23	11:00 a.m. - 12:30 m.
Almuerzo.	N. A	N. A	Equipo Auditor	19-may-23	12:30 p.m. - 14:00 p.m.
Consolidación de información.	N. A	Informe de Auditoria	Equipo Auditor	19-may-23	14:00 p.m. - 15:00 p.m.
Reunión de cierre	N. A	Acta final de cierre y registro de asistencia.	Equipo Auditor	19-may-23	15:00 p.m. - 15:30 p.m.
Firma Auditor Líder				Fecha: 19-05-2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 3

Hallazgo No. 3. Ítem 96. Criterios aceptación o rechazo de las materias prima.

Plan de Auditoría Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Identificar que se tenga una buena comunicación con los proveedores, para que sea de su conocimiento cuáles son los criterios de aceptación o rechazo de las materias primas, y así poder llevar un control de esta actividad.				
Alcance	Aplica área de compras de materias primas.				
Criterios	Norma Técnica (NTC) ISO 22000 de 2018 Numeral 7.1.6; literal a y Numeral 8.2.4; literal f.				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, Equipos de computación, elementos de protección personal.				
Ítem evaluado	Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura.	Gerencia y jefes de procesos	-Acta de apertura. -Registro de asistencia.	Equipo Auditor	16-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Análisis documental	Jefe de compras- jefe de Abastecimiento	-Programa de control de proveedores, proceso de seguimiento y registros de la materia prima. -Verificación in situ.	Jefe de Mantenimiento	16-may-23	10:00 a.m. - 12:00 m.
Almuerzo	N/A	N/A	Equipo Auditor	16-may-23	12:00 m.- 1:00 p.m.
Socialización hallazgos	Jefe de compras y jefe de abastecimiento	-Elaboración informe de hallazgos con no conformidades	Equipo Auditor	16-may-23	1:00 p.m. - 2:00 p.m.

Reunión de cierre	Gerencia y jefes de procesos	Acta de cierre	Equipo Auditor	16-may-23	2:00 p.m.- 3:00 p.m.
Firma Auditor Líder				Fecha: 16-05-2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4

Hallazgo No. 4. Ítem 69. Almacenamiento y Separación de la Materia Prima.

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar los recursos necesarios para el Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) y el cumplimiento de los planes de acción				
Alcance	Aplica a la línea de producción de salsas y encurtidos. Solo se aplicará en las etapas de proceso y no las materias primas, con la finalidad de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria de los productos fabricados por la empresa.				
Criterios	Establecidos en la Norma Técnica (NTC) ISO 22000 del 2018 Numeral 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto del producto.				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, equipos de computación, elementos de protección personal.				
Ítem Evaluado	La infraestructura en su mayoría cumple con los requerimientos estipulados en la normatividad vigente, sin embargo, se evidencia una inadecuada separación en el almacenamiento de las materias primas de aquellas consideradas como alérgenos, al indagar al respecto se encuentra que, aunque el equipo de inocuidad ha relacionado el requerimiento no han sido asignados los recursos para la adecuación de la infraestructura.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos	-Acta de apertura. -Registro de asistencia.	Equipo auditor	17-may-23	8:00 a.m.- 9:00 a.m.
Revisión documental (investigaciones de aprendizajes, estudio de los adjetivos presentados y normatividad)	Jefe de calidad, supervisor de producción	-Documentos del Sistema de Gestión Integral (SGI). -Formatos de control y almacenaje de materias primas	Jefe de mantenimiento	17-may-23	10:00 a.m.-11:00 a.m.

Verificación de reglamento de almacenaje de las materias primas	Coordinador de calidad, jefe de producción y supervisor de producción	-Manual e instructivo de almacenamiento de Materias prima. -Registro de materias primas primeras en entrar primeras en salir -Matriz de evaluaciones de peligro.	Jefe de Recursos Humanos	17-may-23	11:00 a.m.- 12:00 m.
almuerzo	N. A	N. A	Equipo Auditor	17-may-23	12:00 m. 2:00 p.m.
Tratar y analizar de los hallazgos encontrados de manipulación de materia prima	Jefe de producción, jefe de calidad, gerente de planta	Informe detallado de los hallazgos encontrados para infraestructura y almacenaje de materia prima	Equipo Auditor	17-may-23	2:00 p.m.-4:00 p.m.
contextualización y cierre del informe de auditoría	Gerencia y jefes de procesos	Acta de cierre, evidencias y acciones correctivas	Equipo Auditor	17-may-23	4:00 p.m.-5:00 p.m.
Firma Auditor Líder			Fecha: 17-05-2023		

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5*Hallazgo No. 5. Ítem 125. Análisis de los Puntos de Control Crítico (PCC)*

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar que las medidas de control sean claras de acuerdo con el análisis de peligro y riesgos encontrado con cada producto.				
Alcance	Aplica a la línea de producción de salsas y encurtidos. Solo se aplicará en las etapas de proceso y no las materias primas, con la finalidad de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria de los productos fabricados por la empresa.				
Criterios	Norma técnica ISO 22000:2018, ítem de selección y categorización de las medidas de control 8.5.2.4.1				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, Equipos de computación, elementos de protección personal				
Ítem evaluado	Existe una relación de medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los Puntos de Control Crítico (PCC).				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos	-Acta de apertura. -Registro de asistencia.	Equipo auditor	16-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Designación del líder del equipo auditor	Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Acta designación del líder de la auditoría.	Jefe financiera/ Administrativa	17-may-23	9:00 a.m.-9:10 a.m.
Selección y presentación del equipo auditor	Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Acta designación del equipo auditor.	Jefe de recursos humanos	17-may-23	9:10 a.m.-10:00 a.m.
Definir los objetivos, alcance y criterios de control, incluida la información sobre las relaciones entre funciones, actividades y procesos, en relación con las relaciones	Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Plan de auditoría e indicadores de desempeño.	Jefe de mantenimiento	17-may-23	10:00 a.m. - 11:00 a.m.

entre funciones, actividades y procesos.					
Verificar e identificar la información documentada sobre los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso se encuentren soportados en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	-Documento del procedimiento de verificación -Diagramas de flujo de los Puntos de Control Crítico (PCC). -Registros de monitoreo.	Jefe de compras	17-may-23	11:00 - 12:00 m.
-Almuerzo	N/A	N/A	Equipo auditor	17-may-23	12:00 m.-13:00 p.m.
Verificar e identificar la información documentada sobre los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso se encuentren soportados en las Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM)	Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	-Matriz de acciones correctivas -Documento con los procedimientos de verificación. -Registros de seguimientos de los planes de acción. -Registros de monitoreo.	Jefe de producción	17-may-23	13:00 p.m. - 14:00 p.m.
Verificar la formación del personal y encargado de la vigilancia de los Puntos de Control Crítico (PCC).	Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	-Documento con el programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del Sistema HACCP. -Registros de capacitación.	Jefe de almacén	17-may-23	14:00 p.m.- 15:00 p.m.
Verificar la vigilancia y control de los PCC.	Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Documento con el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (PCC).	Equipo auditor	17-may-23	15:00 p.m.- 16:00 p.m.

Determinación del hallazgo.	Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Informe del hallazgo y evidencias.	Equipo auditor	17-may-23	16:00 p.m.- 17:00 p.m.
Conclusión y cierre de la auditoria.	Gerencia y coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	-Informe de hallazgos. -Verificar la vigilancia y control de los Puntos de Control Críticos (PCC). -Conclusiones de la auditoria -Acciones correctivas, planes de acción y recomendaciones de mejora.	Equipo auditor	17-may-23	17:00 p.m. - 17:30 p.m.
Firma Auditor Líder				Fecha: 17-05-2023	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 6*Hallazgo No. 6. Ítem 4. Comunicación a Proveedores.*

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar que la organización se informe y sea clara la comunicación mediante toda la línea alimentaria, con relación al área de inocuidad en donde se relacionen con todos los productos.				
Alcance	Aplica al área de compra de materias primas.				
Criterios	Establecidos en la norma técnica ISO 22000 numerales 7.4, 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, se debe avanzar sobre legalmente en donde se aplique verazmente con todo el equipo y partes interesadas.				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, equipos de computación, elementos de protección personal.				
Ítem Evaluado	Aunque se encuentra estructurado el proceso de comunicación proveedores no se realiza el proceso con la totalidad de estos, teniendo en cuenta que con el proveedor de la soja no se encuentra evidencia la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta prima.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia, jefe de compras, jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	-Acta de apertura. -Registro de asistencia.	Equipo Auditor	17-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Compras (Revisión documental)	Jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	-Procedimiento de comunicación a todas las partes interesadas.	Jefe de Recursos Humanos	17-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Compras (Revisión documental)	Jefe de compras	-Listado de proveedores y clientes. -Medidas de comunicación enviados a todos los proveedores. -Medio de comunicación del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) al proveedor de la soja.	Jefe de Mantenimiento	17-may-23	9:00 a.m. - 10:00 a.m.

Consolidación de Información	N. A	Informe de Auditoria	Equipo Auditor	17-may-23	10:00 a.m.- 11:00 a.m.
Reunión de Cierre	N. A	Acta final de cierre y registro de Asistencia	Equipo Auditor	17-may-23	11: 00 a.m. - 12:00 m.
Firma Auditor Líder			Fecha: 17-05-2023		

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 7*Hallazgo No. 7. Ítem 33-Política de Inocuidad de los Alimentos.*

Plan de Auditoria productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar la implementación anual de la política de inocuidad para que esta permita su adecuación continua.				
Alcance	Aplica al área de dirección o al área de alta gerencia.				
Criterios	Norma técnica ISO 22000:2018, 5 liderazgo, Numeral 5.2.				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, equipos de computación, elementos de protección personal.				
Ítem Evaluado	Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos	-Registro de asistencia -Acta de apertura	Equipo auditor	16-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Proceso documental	Jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	-Procedimientos de la política de inocuidad. -Lista de chequeo que evidencie la implementación. -Programa de mejora continua. -Manual de la política de inocuidad -Registro socialización política de inocuidad a las partes interesadas.	Jefe de compras	16-may-23	9:00 a.m. - 11:00 a.m.

Entrevista con personal operativo	Personal operativo	-Conocimiento del personal de la política de Inocuidad in situ.	Jefe de almacén	16-may-23	11:00 a.m. - 12:30 p.m.
Almuerzo	N. A	N. A	Equipo auditor	16-may-23	12:30 p.m. - 14:30 p.m.
Consolidación de información	N. A	Informe de auditoría.	Equipo auditor	16-may-23	14:30 p.m. -15:00 p.m.
Reunión de cierre	N. A	Acta final de cierre y registro de asistencia.	Equipo auditor	16-may-23	15:00 p.m.-16:00 p.m.

Firma Auditor Líder

Fecha: 16-05-2023

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 8

Hallazgo No. 8. Ítem 193. Funciones, responsabilidades y autoridades de la organización.

Plan de Auditoria Productos Alimenticios Estrella Gourmet					
Objetivo	Verificar que estén claramente definidas las responsabilidades del equipo auditor.				
Alcance	Aplica a la línea de producción de salsas y encurtidos. Solo se aplicará en las etapas de proceso y no las materias primas, con la finalidad de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria de los productos fabricados por la empresa				
Criterios	Norma técnica ISO 22000:2018. Ítem 9.2 Auditoría interna literal				
Recursos	Sala de juntas, video beam para proyección, servicio de internet, equipos de computación, elementos de protección personal				
Ítem evaluado	La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría, sin embargo, no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.				
Proceso /Actividad	Auditado	Evidencia	Equipo Auditor	Fecha	Hora
Reunión de apertura	Gerencia y jefes de procesos	-Registro de asistencia. -Acta de apertura.	Equipo auditor	16-may-23	8:00 a.m. - 9:00 a.m.
Designación del líder del equipo auditor	Gerencia y Coordinador de HACCP (Hazard Análisis and Critical Control Points)	-Acta designación del líder de la auditoría.	Jefe de compras	17-may-23	9:00 a.m. -9:10 a.m.
Presentación del equipo auditor	Gerencia y Coordinador de HACCP (Hazard Análisis and Critical Control Points)	-Acta designación del equipo auditor.	Jefe de recursos humanos	17-may-23	9:10 a.m. -10:00 a.m.

Definir los objetivos, alcances y los criterios de auditoría	Gerencia y Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Documento plan de auditoría	Jefe de almacén	17-may-23	10:00 a.m. 11:30 a.m.
Confirmación del horario de la auditoría	Gerencia y Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Documento con el cronograma de la auditoría.	Jefe de mantenimiento	17-may-23	11:30 a.m. - 12:00 m.
Almuerzo	N/A	N/A	Equipo auditor	17-may-23	12:00 m.-14:00 p.m.
Métodos y procedimientos para realizar la auditoría	Gerencia y Coordinador de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Documento con el procedimiento de la auditoría	Jefe del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA)	17-may-23	14:00 p.m. -15:00 p.m.
Canales de comunicación	Gerencia y Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Acta con las canales de comunicación.	Jefe de Producción	17-may-23	15:00 p.m. -15:30 p.m.
Cierre de la reunión	Gerencia y Coordinador de Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Acta final de cierre y registro de Asistencia.	Equipo Auditor	17-may-23	15:30 p.m.-16:30 p.m.
Firmas Auditor Líder				Fecha: 17-05-2023	

Fuente. Elaboración propia.

Conclusiones

Del programa de auditoría desarrollado a la empresa Productos Alimenticios Estrella Gourmet, se obtuvieron algunos hallazgos relevantes entre los que se encuentran el proceso de comunicación con los proveedores, el cual no se realiza con la totalidad de los miembros, así por ejemplo, del proveedor de la soja no se encuentra evidencia de la socialización de los requerimientos a ser cumplidos por esta materia prima, además que existen medidas de control planteadas para cada uno de los riesgos encontrados, pero no es clara la clasificación de dichas medidas de tal forma que no se comprende cuáles de ellas son producto del análisis los Puntos de Control Crítico (PCC).

Así mismo, se encontró que existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo, se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no había sido revisada por lo que esta herramienta está siendo subutilizada en la empresa Estrella Gourmet.

Como aspecto positivo, la empresa ha establecido un adecuado seguimiento de los objetivos y alcances para su desempeño y ha demostrado buenos resultados y compromisos con el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA), cumpliendo con el objetivo planeados por la empresa. Sin embargo, es fundamental que se refuercen los programas de prerrequisitos (PRR), ya que éstos cubren los aspectos necesarios para garantizar un buen ambiente de trabajo, así como las condiciones de fabricación adecuada que conducen a la mejora en el proceso de la línea de producción.

Recomendaciones

Se aconseja que se sigan realizando auditorías frecuentes del sistema general de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) de la organización, para poder verificar sus componentes integrales, haciendo énfasis principalmente en la calidad y el medio ambiente los cuales son cruciales para alcanzar los objetivos de la organización, esto debido a que en algunos casos se encontraron fallas o anomalías que afectaron al sistema de producción.

Si bien, las técnicas aplicadas fueron útiles se sugiere emplear otras técnicas que puedan ser útiles en otros momentos y que agilicen el proceso de auditoría.

Referencias Bibliográficas

- Couto, L.(2020) *Auditoria del Sistema APPCC 2° ed. Corregida y aumentada.* (Versión Electrónica.)
- Ministerio de Salud y Protección Social (1985). *Resolución 19021 de 1985. Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V, de la Ley 09 de 1979, sobre Alimentos, en la concerniente a la Mostaza, su elaboración, conservación y comercialización.*
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion-19021-de-1985.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social (2013). *Resolución 2674 de 2013. Por el cual reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social (2020). *Resolución 2013 de 2020. Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.*
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2013-de-2020.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social (1988). *Resolución 14712 de 1984. Por la cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas.*
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion-14712-de-1984.pdf>

Organización Internacional de Normalización. (2005). *Sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2018)*. <https://agroindustriaalimentariaandes.files.wordpress.com/2018/03/norma-tecnica-colombiana-iso-220002.pdf>

Silva, J. (2009) *Diseño de estudio de calidad bajo la norma ISO 22000 en una empresa del sector de alimentos*: Pontificia Universidad Católica del Perú.
<https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/305>