



Diseño, desarrollo e implementación fase I del Sistema De Gestión De
Calidad de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015 y requisitos legales y
reglamentarios aplicables

Tulia Rosa Contreras Torres

Monografía presentada para optar al título de Especialista en Sistemas de Gestión de
Calidad de Inocuidad Agroalimentaria

Asesor

Profesor Juan Carlos Quijano Restrepo,
Químico Farmacéutico Universidad de Antioquia

Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria

Medellín, Antioquia, Colombia

2023

Cita	(Tulia Rosa Contreras Torres, 2023)
Referencia	Tulia Rosa Contreras. (2023). Diseño, desarrollo e implementación fase I del SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015 y requisitos legales y reglamentarios aplicables
Estilo APA 7 (2020)	[Trabajo de grado especialización]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.



Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Cohorte III.



Seleccione biblioteca, CRAI o centro de documentación UdeA (A-Z)

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Tabla de contenido

Contenido

Introducción	8
Planteamiento del problema.....	11
Justificación	13
Objetivos	14
General	14
Específicos	14
Estado del arte/antecedentes	15
Figura 1	17
Línea del Tiempo Norma ISO:9001. Autoría Propia con Base en Documento	
Nueva ISO (2018).....	17
Marco teórico	17
Metodología	20
Desarrollo estratégico	21
Piso Estratégico.....	21
Misión	21
Visión	21
Figura 2	22
Valores corporativos	22
Oferta de valor	22
Figura 3	22

Oferta de Valor Simonna Panadería y Repostería Artesanal	22
Objetivos estratégicos	23
Flujograma de procesos	24
Figura 4	24
Mapa de procesos.....	25
Figura 5	25
Mapa de procesos Simonna Panadería y Repostería.....	25
Alcance del sistema de gestión de calidad	26
Contexto de la organización Simonna Panadería y Repostería	27
Figura 6	27
Matriz DOFA	27
Partes interesadas	28
Figura 7	28
Partes Interesadas Simonna Panadería y Repostería.....	28
Matriz Partes Interesadas Simonna Panadería y Repostería	29
Tabla 1	29
Tabla 2	30
Política de calidad.....	31
Objetivos de calidad.....	31
Figura 8	31
Diagnóstico basado en la resolución 2674 de 2013	32
Tabla 3	32

Valoración Interna Inicial Simonna Panadería y Repostería	32
Tabla 4	33
Diagnóstico Simonna Panadería y Repostería	33
Tabla 5	34
Diagnóstico Simonna Panadería y Repostería	35
Tabla 6	35
Inspección Sanitaria Simonna Panadería y Repostería	35
Tabla 7	35
Concepto Sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos	35
Figura 9	36
Valoración Externa Simonna 2021	37
Tabla 8	38
Tabla 9	38
Inspección Sanitaria Simonna Panadería y Repostería	39
Tabla 10	39
Tabla 11	39
Concepto Sanitario Simonna Panadería y Repostería	39
Figura 10	41
Valoración Externa Simonna 2021	42
Tabla 12	43
Tabla 13	44
Tabla 14	45

Tabla 15	46
Tabla 16	47
Tabla 17	48
Valoración Externa 2023	49
Tabla 18	49
Tabla 19	50
Tabla 20	51
Tabla 21	52
Tabla 22	53
Tabla 23	54
Tabla 24	55
Línea de tiempo Auditorías Internas y Externas	56
Figura 11	56
Autodiagnóstico ISO 9001:2015.....	57
Tabla 25	59
Contexto de la Organización.....	59
Figura 12	60
Contexto.....	60
Tabla 26	62
Liderazgo y compromiso	62
Figura 13	63
Liderazgo y compromiso	63

Tabla 27	64
Planificación	64
Figura 14	64
Planificación	64
Tabla 28	65
Soporte	66
Figura 15	66
Soporte	66
Figura 16	67
Resumen Consolidado	67
Control Documental.....	68
Tabla 29	68
Dificultades y logros	69
Agradecimientos	71
Conclusiones.....	72
Bibliografía.....	73

Introducción

La implementación del sistema de calidad según la norma ISO 9001:2015 y los estándares de Buenas Prácticas de Manufactura (basados en la Resolución 2674 de 2013) en una empresa de alimentos, ayudará a mejorar la eficiencia y eficacia de los procesos de producción, y en general a todos los procesos de la organización que sostienen las condiciones para garantizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios. Esto puede ayudar a la organización a cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria, y aumentar la confianza de los clientes.

Implementar estos sistemas de calidad puede tener varios beneficios adicionales:

Mejora de la seguridad alimentaria: Al establecer estándares para la gestión de los procesos de producción de alimentos, ayuda a garantizar que los productos cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria y a prevenir la contaminación.

Mayor confianza de los clientes: Al cumplir con los estándares de calidad ISO 9001:2015, la organización puede demostrar a sus clientes que está comprometida con la calidad y seguridad de sus productos.

Mejora de la eficiencia: El sistema de calidad ISO 9001:2015 ayuda a la empresa a identificar y eliminar los procesos ineficientes, lo que puede reducir los costos y mejorar la eficiencia en la gestión de los procesos de producción.

Mayor competitividad: Al cumplir con los estándares de calidad ISO 9001:2015, la empresa puede mejorar su reputación y ser más competitiva en el mercado.

Mejora continua: El sistema de calidad ISO 9001:2015, establece un enfoque en la mejora continua, lo que significa que la organización debe evaluar y mejorar continuamente sus procesos para garantizar que cumplen con los estándares de calidad.

Salud pública: Los productos alimentarios que no son seguros pueden causar enfermedades graves e incluso la muerte. La inocuidad de los alimentos es esencial para garantizar la salud y el bienestar de los consumidores.

Evitar pérdida económica: Los productos alimentarios que no cumplen los estándares de calidad, pueden causar pérdidas económicas significativas para las organizaciones, incluyendo la pérdida de clientes, daños a la reputación y costos de tipo legal, entre otros.

Cumplir con las regulaciones: Las empresas de alimentos deben cumplir con una serie de regulaciones y estándares de seguridad alimentaria. La inocuidad de los alimentos es esencial para cumplir con estas regulaciones y evitar sanciones y multas.

Por lo anteriormente expuesto, la implementación del sistema de calidad en la empresa SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL puede ayudar a mejorar la eficacia y eficiencia de los procesos de producción, y en general a todos los procesos de la organización que sostienen y garantizan la calidad y seguridad de los productos alimenticios, cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria, aumentar la confianza de los clientes,

aumentar la eficiencia y eficacia en la gestión de los procesos de toda la organización, mejorando así la competitividad y reputación de la organización.

Adicional al cumplir con los estándares de inocuidad podrá garantizar la salud y el bienestar de los consumidores, prevenir la propagación de enfermedades, proteger a los grupos vulnerables, evitar la pérdida económica y cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria.

Planteamiento del problema

La norma ISO 9001:2015, es un estándar internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de la calidad en una organización. Su objetivo es mejorar la eficiencia y eficacia de los procesos, aumentar la satisfacción de los clientes y lograr una mayor competitividad en el mercado.

La organización SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL está dedicada a la producción de alimentos de alta calidad. Con el objetivo de mejorar su desempeño y aumentar la satisfacción de sus clientes, ha decidido diseñar, desarrollar e implementar la fase 1 del sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015, lo cual implica un análisis del contexto y la valoración de los requisitos legales del sistema de gestión de calidad.

Adicional se conoce la importancia de cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 en las empresas dedicadas a la producción de alimentos, por lo que se hará igualmente una revisión de su estado actual, con el fin de establecer acciones de mejora que conlleven al cumplimiento de los requisitos legales.

En esta monografía se analizarán y evaluarán los procesos de la organización SIMONNA PANADERIA Y REPOSTERÍA ARTESANAL para determinar su nivel de cumplimiento con los requisitos de la ISO 9001:2015 y la Resolución 2674 de 2013 y proponer un plan de acción

para su implementación exitosa. Para ello, se realizará un estudio exhaustivo de los procesos actuales y se identificarán las acciones de mejora necesarias para cumplir con los requisitos de ambas normas. Además, se propondrán soluciones y acciones concretas para su implementación.

En las empresas de alimentos, la seguridad y calidad de los productos son fundamentales para garantizar la salud de los consumidores y cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria. A pesar de esto, algunas empresas aún enfrentan desafíos para garantizar la inocuidad de sus productos y cumplir con los requisitos establecidos. Con esta monografía se analizará cómo la implementación de los sistemas de calidad ISO 9001:2015 y de los requisitos legales establecidos en la Resolución 2674 de 2013 en la empresa SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL puede garantizar la seguridad y calidad de sus productos y cumplir con las regulaciones y estándares de seguridad alimentaria.

Justificación

La empresa SIMONNA PANADERIA Y REPOSTERIA ARTESANAL ha tomado la iniciativa de realizar la implementación del sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015 en miras de aumentar la ventaja competitiva y estandarizar sus procesos para así dar respuesta que satisfaga las necesidades y expectativas de sus clientes. Durante la primera fase de implementación se permitirá tener conocimiento real de la situación en la que se encuentra actualmente la empresa y brindará herramientas que le permitirá tener un crecimiento sostenible a través del tiempo.

Asimismo, la correcta implementación de la Resolución 2674 de 2013, ayudará a dar cumplimiento a los requisitos legales establecidos y a garantizar la producción de alimentos inocuos y de calidad.

La industria alimentaria es un sector altamente competitivo y regulado, donde la calidad y la seguridad de los productos son factores críticos para el éxito empresarial. Por esta razón, la implementación de la ISO 9001:2015 y el adecuado cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 puede ser una ventaja competitiva para SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL, al permitirle mejorar su eficiencia y eficacia en la gestión de la calidad, su seguridad e inocuidad de sus productos.

La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, así como mejorar la eficiencia, eficacia y competitividad de la empresa SIMONNA PANADERIA Y REPOSTERIA ARTESANAL y la implementación de estos estándares internacionales ayudaría

a cumplir con las regulaciones y normas del sector, generando una mayor recordación por parte de los clientes, dentro del segmento de mercado en donde se encuentra ubicada.

Objetivos

General

Diseñar, desarrollar e implementar la fase I del sistema de gestión de calidad de acuerdo a los requisitos de la ISO 9001:2015 y requisitos legales y reglamentarios aplicables.

Específicos

Realizar análisis del contexto de la organización que permita la formulación del direccionamiento estratégico y la identificación del alcance del sistema de gestión de calidad.

Valorar el nivel de implementación de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, con base en los parámetros establecidos en la resolución 2674 de 2013.

Documentar la información, que dé respuesta a los requerimientos de la norma ISO 9001:2015 y de la organización.

Implementar los requisitos legales y reglamentarios identificados en fase I, que permita la mejora de los procesos de la organización.

Estado del arte/antecedentes

En la implementación de los sistemas de calidad en la industria, se puede distinguir una primera etapa caracterizada por la búsqueda de la calidad a través del control o el chequeo. El control de calidad se compone de un conjunto de técnicas y actividades de carácter operativo, orientadas a verificar requisito de calidad del productos o servicio. Esta comprobación se realiza al final de la cadena productiva y por ello no se puede corregir defectos producidos durante la fase de producción o mejorar la calidad del producto.

El concepto de garantía de calidad ha sustituido poco a poco al control de calidad, incidiendo más en la seguridad de los productos de cara al consumidor. Posteriormente, los sistemas de gestión de calidad y calidad total a su vez han reemplazado a la garantía de calidad (Bolton, 2002). Así, los sistemas actuales rebasan aquel concepto y asumen que la calidad no se solo se controla o evalúa, sino que se obtiene o se incorpora al producto en cada fase de la elaboración. El concepto de control calidad, entendido como el medio para detectar las desviaciones sobre las especificaciones, ha evolucionados incluyendo también la obtención de información que permita la modificación del producto o los procesos en un sistema de mejora continua. La garantía de calidad sería el conjunto de acciones, planificadas y sistemáticas necesarias para proporcionar la confianza adecuada de que un producto o servicio va a satisfacer lo requisitos. Posteriormente la última fase en el desarrollo sería la calidad total (Total Quality Management, TQM) que se refiere a la sistemática de gestión a través de la cual la empresa satisface las necesidad y expectativas de las partes interesada. Los sistemas TQM intentan ir un paso más allá, incidiendo en una filosofía que mejora la organización de manera continua.

La Organización Internacional de Estandarización (ISO) tiene como función principal buscar la estandarización de normas de productos y servicios, para las organizaciones públicas y privadas a nivel internacional. La sede principal de esta organización se encuentra en Suiza y es puntualmente el comité técnico 176 el encargado del tema ISO 9001, que es la norma que habla de los sistemas de gestión de calidad y que integra a más de 156 países (Zimon & Madzik, 2019). Ahora bien, desde sus orígenes las normas ISO han tenido diferentes versiones en las cuales se han suprimido y agregado elementos, para clarificar mejor estos aspectos se mencionan a continuación una perspectiva de la evolución histórica de la normativa. Tal y como se observa en la figura 1.

La norma ISO empezó a funcionar el 27 de febrero de 1947 en Londres y su primera reunión oficial se dio en Zúrich, no obstante, su sede oficial está establecida en Suiza (Escuela Europea de Excelencia, 2018). Desde un comienzo, la finalidad de la norma ha sido establecer estándares internacionales y actividades relacionadas con el fin de intercambiar bienes y servicios en todo el mundo. Para el año de 1951 se publica la primera norma que tuvo el nombre de “recomendaciones” ISO/R 1:1951 fue creada con el fin de establecer la temperatura estándar referencial para medir la longitud industrial, la cual se actualizó en varias ocasiones hasta llegar a la norma actual. Siguiendo la línea cronológica, para el año de 1959 el departamento de defensa de los Estados Unidos estableció un programa de administración de la calidad que se denominó MIL-Q- 9858. Asimismo, la Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN) prácticamente adaptó la norma MIL-Q- 9858 para elaborar la primera publicación del aseguramiento de la calidad aliada (Escuela Europea de Excelencia, 2018). Ya en los años 80 se crean las normas ISO 9001, que están fuertemente influenciadas por la norma inglesa BS:5750.

En el año 2000 hay una revisión profunda a la estructura de la norma, se decide eliminar las normas 9001 y 9002 y solo queda la norma 9001 con una reestructuración profunda que dirige el enfoque hacia los procesos.

En el año 2008 hay una revisión ligera de la norma y esta es adaptada y se publica la versión ISO:9001-2008. No obstante, para el año 2015, se hace una importante revisión a la versión 2008, tras la que se publica la versión 2015 la cual está enfocada hacia un modelo de liderazgo, el contexto de la organización, el pensamiento basado en los riesgos, el enfoque a procesos, la información documentada, gestión del cambio.

Figura 1

Línea del Tiempo Norma ISO:9001. Autoría Propia con Base en Documento Nueva

ISO (2018)



organizaciones debemos comprender los conceptos que se derivan alrededor de este tema.

Sistema: Conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan.

Gestión: Actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización.

Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos. (Norma ISO 9000:2015)

A partir de las anteriores definiciones podemos entender un sistema de gestión de calidad como: el conjunto de procesos que interactúan entre sí de manera planificada, organizada, liderada y controlada para el cumplimiento de unos estándares los cuales se derivan a partir de las necesidades de cada una de las partes interesadas.

Este trabajo se desarrollará principalmente bajo la norma ISO 9001:2015, teniendo en cuenta esto, se hace importante mencionar distintos aspectos de esta norma que funcionarán como apoyo para realizar los objetivos del trabajo.

La norma ISO 9001:2015 es un estándar internacional que ha sido adoptado por empresas de todo tipo y tamaño alrededor del mundo. El estándar especifica los requerimientos para la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y recoge las mejores prácticas para su aplicación, ya sea interna, para certificación, o con fines contractuales. La cual permite a las organizaciones demostrar su capacidad para proporcionar productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.

Esta Norma Internacional emplea el enfoque a procesos, que incorpora el ciclo Planificar-Hacer- Verificar-Actuar (PHVA) y el pensamiento basado en riesgos.

El enfoque a procesos permite a una organización planificar sus procesos y sus interacciones.

El pensamiento basado en riesgos permite a una organización determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su sistema de gestión de la calidad se desvíen de los resultados planificados, para poner en marcha controles preventivos para minimizar los efectos negativos y maximizar el uso de las oportunidades a medida que surjan

En Colombia existe reglamentación importante en materia de calidad e inocuidad alimentaria, en las cuales incluyen la Resolución 2674 de 2013 la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimento. Decreto 060 de 2002, el cual promueve la aplicación de sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP, por sus siglas en inglés) para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria.

Metodología

Se realiza una investigación documental relacionada a los sistemas de gestión de calidad y los requisitos normativos legales y reglamentarios aplicados al sector de alimentos.

Una vez identificado el enfoque normativo se realiza el análisis del contexto con el fin de conocer el estado actual de la organización, y tomar acciones de acuerdo a los resultados obtenidos en un diagnóstico basados en la norma ISO 9001:2015 y requisitos de la organización; resolución 2674 de 2013.

Generación de la información documentada necesaria y solicitada por la norma ISO 9001:2015, que soporta los elementos planteados y que se desarrollarán en el marco de este anteproyecto.

Tener una cobertura más amplia de requisitos de la norma ISO 9001:2015 de los planteados en el presente anteproyecto.

Desarrollo estratégico

Simonna S.A.S es una empresa dedicada a la elaboración de productos de panadería y repostería, cuentan con materias primas que contribuyen en los consumidores una alimentación saludable, a partir de procesos artesanales que garantizan la calidad e inocuidad de los productos. En la actualidad Simonna cuenta con 5 líneas de productos: panes artesanales, tortas y postres, productos hojaldrados, galletería y desayunos especiales.

Sus principales clientes son: Sector empresarial, cafés y cafeterías ubicados en el departamento de Antioquia.

Piso Estratégico

Misión

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos de panadería y repostería, que contribuyen a una alimentación saludable, con materias primas de óptima calidad y procesos artesanales. Fundamentada en el conocimiento y competencia de su talento humano.

Visión

Mantenernos en el sector de la panadería y repostería, creciendo en el mercado local y regional.

Figura 2

Valores corporativos



Oferta de valor

Figura 3

Oferta de Valor Simonna Panadería y Repostería Artesanal



Objetivos estratégicos

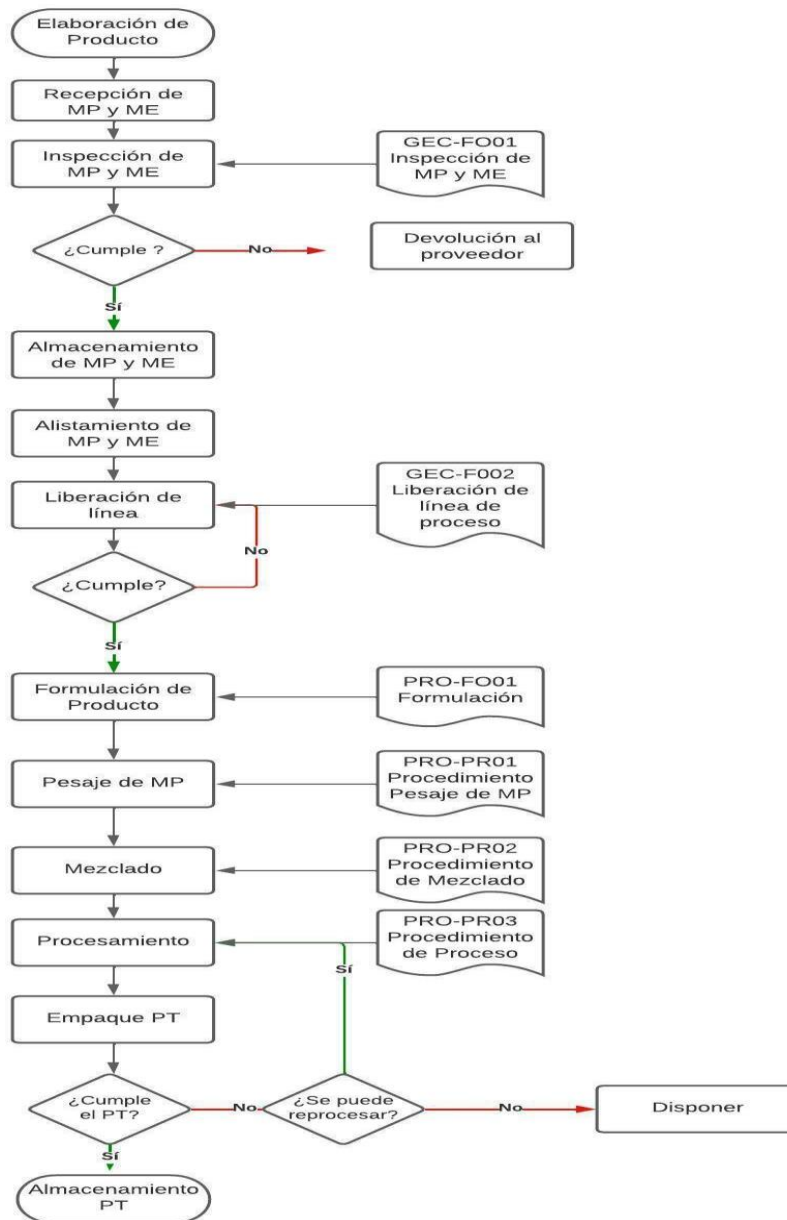
Atraer diez aliados estratégicos en los municipios turísticos de Antioquia, que permitan la apertura de nuevos mercados e incrementar las ventas en 20% en el año 2023.

Apertura de un punto de venta en el área metropolitana en el año 2023.

Lanzar al mercado dos nuevos productos cada año, que permitan satisfacer las necesidades de los clientes.

Flujograma de procesos

Figura 4



Mapa de procesos

Figura 5

Mapa de procesos Simonna Panadería y Repostería



Alcance del sistema de gestión de calidad

Producción y comercialización de productos de panadería a través de procesos artesanales.

El sistema de Gestión de la calidad de Simonna Panadería y repostería artesanal, comprende los procesos de planeación estratégica, mejora continua, producción, distribución, compras, diseño y desarrollo, comercial, gestión administrativa, calidad, mantenimiento y gestión humana, basado en el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001:2015 y los aplicables desde requisitos legales y reglamentarios.

Contexto de la organización Simonna Panadería y Repostería

Figura 6

Matriz DOFA



Partes interesadas

Figura 7

Partes Interesadas Simonna Panadería y Repostería



Matriz Partes Interesadas Simonna Panadería y Repostería

Tabla 1

PARTES INTERESADAS	NECESIDADES Y EXPECTATIVAS	ESPECIFICACION	PROCESO AL QUE PERTENECE	RESPONSABLE	CUMPLIMIENTO SI/NO/PARCIAL A DICIEMBRE DE 2023	EVIDENCIA	PLAN DE ACCION
ACCIONISTAS	Maximizar el valor de la Permanencia y liderazgo	Rentabilidad total anual Crecimiento sostenible	Dirección Estratégica Todos los procesos	Gerencia Líderes de procesos			
	Crecimiento	Continuar con la expansión de la actividad comercial a nivel nacional	Todos los procesos	Todo el personal de la compañía			
	Retorno oportuno de la inversión	Garantizar el retorno oportuno de la inversión mediante el cumplimiento del Direccionamiento estratégico, establecido para la ejecución y desarrollo de las estrategias	Dirección Estratégica	Gerencia			
	Nivel de calidad y requisitos específicos del Precio	Cumplimiento de requisitos definidos por el cliente Competitivo en el mercado	Todos los procesos Mercadeo y Ventas	Todo el personal de la organización Gerencia			
CLIENTES	Tiempo de entrega	Oportunidad y cumplimiento partiendo de los tiempos pactados entre el cliente y la empresa	Mercadeo y Ventas / Producción	Gerencia / Director de Producción			
	Confabilidad	Buena imagen de la empresa Posicionamiento en el mercado	Todos los procesos	Todo el personal de la organización			
	Remuneración	Salarios equitativos, pagos oportunos de salarios y prestaciones sociales que se generan de la relación laboral de acuerdo a lo establecido por la ley.	Dirección Estratégica Gestión Humana	Gerencia Contabilidad			
	Estabilidad laboral	Contrato según lo establecido por la ley, afiliaciones a la seguridad social, crecimiento dentro de la empresa.	Gestión Humana	Director Gestión Humana			
EMPLEADOS	Ambiente Laboral	Actividades de bienestar, buena relación con los compañeros, con el jefe inmediato, jornada laboral, seguridad y condiciones de puestos de trabajo	Todos los procesos	Director Gestión Humana Gerencia Directores de proceso			
	Desarrollo Profesional	Capacitación, formación, desarrollo de competencias según la necesidad de la empresa	Dirección Estratégica Gestión Humana	Gerencia Director Gestión Humana			
	Comunicación	Comunicación asertiva y oportuna de las políticas, normas, planeación estratégica, canales de comunicación para que el empleado pueda expresar sus necesidades	Dirección Estratégica Gestión Humana	Gerencia Director Gestión Humana			
PROVEEDOR	Cumplimiento con la negociación inicial pactada	cumplimiento con la negociación inicial; cumplimiento de precios, tiempos establecidos, parametro de calidad, entre otros...	Gerencia Gestión Humana Proveedores	Gerencia Director Gestión Humana Coordinador Compras			
	Respuesta oportuna a los requerimientos	Al momento de realizar la solicitud, se realice la entrega en el tiempo estipulado o antes según la necesidad Cumplimiento del tiempo pactado al momento de realizar la negociación	Gerencia Gestión Humana Proveedores	Gerencia Director Gestión Humana Coordinador Compras			
	Oportunidades de pago	Al momento de realizar la negociación el proveedor brinde flexibilidad de pago, dependiendo del tipo de producto	Gerencia Gestión Humana Proveedores	Gerencia Director Gestión Humana Coordinador Compras			

Tabla 2

ENTES REGULADORES	Certificación ISO 9001:2015	Contar con la implementación del Sistema de Gestión de Calidad según la norma NTC - ISO 9001:2015	Todos los procesos	Gerencia Director Gestión Calidad			
	Ministerio de trabajo/Implementación del decreto 1072 de 2015	Cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 1072 de 2015 en cuanto a la Seguridad y Salud en el Trabajo	Todos los procesos	Responsable de SST Director Gestión Humana			
	DIAN/Cumplimiento con las condiciones de impuestos y	Declaración régimen simple de tributación	Contabilidad	Contador			
	INVIMA/Secretaría de salud	Contar con la implementación de las exigencias regulatorias tanto para la certificación de condiciones sanitarias de fabricación como la obtención del registro sanitario para los productos, así como el mantenimiento de las condiciones certificadas en función del tiempo.	Todos los procesos	Gerencia			
ESTADO	Generación del empleo	Generar empleo en Simonna Panadería y Repostería Artesanal	Dirección estratégica Gestión Humana	Director Gestión Humana Gerencia			
COMUNIDAD	Calidad de Vida. Impacto sobre la mejor forma de relacionar la comunidad y la empresa	Buena relación con la vecindad	Todos los procesos	Toda la organización			

Política de calidad

Garantizar productos de alta calidad que cumplan con el concepto de alimentación saludable, que promete brindar la marca como valor diferencial, dando cumplimientos a los requisitos legales y reglamentarios, a través de personal competente con productos a un valor asequible asegurando el retorno de la inversión a los accionistas.

Objetivos de calidad


Figura 8



Diagnóstico basado en la resolución 2674 de 2013

Tabla 3

Valoración Interna Inicial Simonna Panadería y Repostería

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13
Líneas de subcategoría del alimentos		Volúmen / año	
Panes artesanales, tortas y postres, productos hojaldrados, galletería y desayunos especiales.			

Subcategoría 1:

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa que el área de productos homeados y cocción de alimentos no cuenta con el diseño en cuanto a pisos y techos, los pisos no son lisos de fácil limpieza y en techos se observan algunas aberturas que podrían permitir el ingreso de plagas.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de homeo y cocción los pisos no son lisos, en todas las áreas las terminaciones no son redondeadas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Garantizar nivel de seguridad en el desagüe ubicado en el área de cocción y homeo. Ajustar la condición del sistema (colocar tapa o ajuste de a doble sifón)
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	ar	15		Se requiere sistema de refrigeración para productos terminado.	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25			
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se cuenta con el programa de mantenimiento de equipos.	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	i	0			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					8	
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25			
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25			
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25			
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20	
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34			
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		No se cuenta con el procedimiento de prácticas higiénicas del personal manipulador. No se tiene evidencia de la entrega de dotación al personal.	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	16,5		Se deben de programar los exámenes médicos de retro.	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					7	

Tabla 4

Diagnóstico Simonna Panadería y Repostería


		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se cuenta con los certificados de análisis de las materias primas.	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20			
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		El registro de control de temperatura de los equipos no cuenta con la especificación técnica ni con la firma del responsable.	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10			
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10			
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16	
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		No se cuenta con programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15			
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se cuenta con etiqueta para todos los productos.	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se tiene programa de trazabilidad, recall y manejo de devoluciones.	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					76	

Tabla 5

Diagnóstico Simonna Panadería y Repostería

Tabla 6

Inspección Sanitaria Simonna Panadería y Repostería

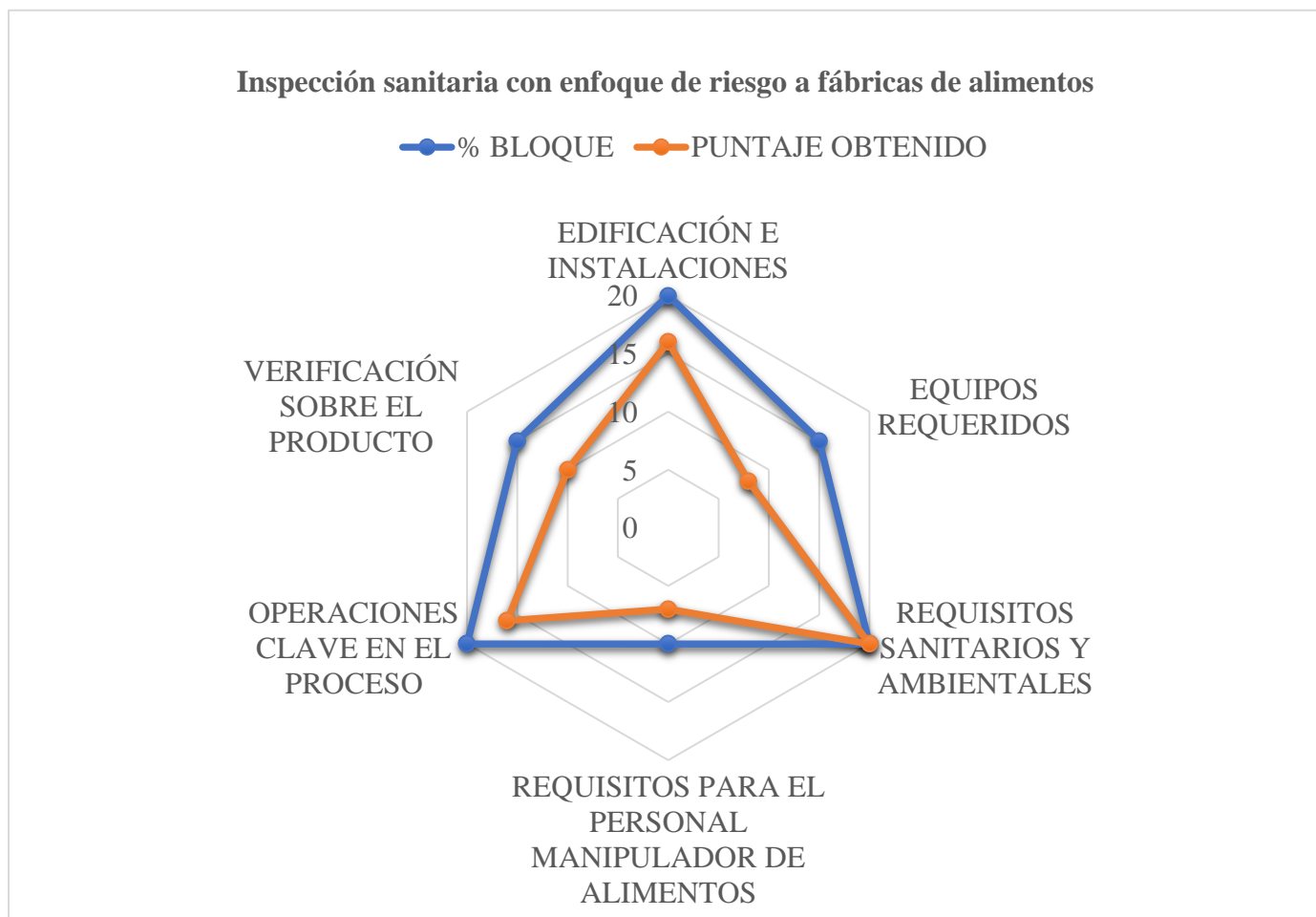
Concepto sanitario			
% De cumplimiento		Concepto Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento
76.0		Favorable	90-100%
	X	Favorable con requerimientos	60 - 89,9%
		Desfavorable	< 59,9%

Tabla 7


Concepto Sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos

Inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos				
N°	N° aspectos generales para verificar	% Bloque	Puntaje obtenido	Existen puntos críticos
1	Edificación e instalaciones	20.0	16.0	No
2	Equipos requeridos	15.0	8.0	No
3	Requisitos sanitarios y ambientales	20.0	20.0	No
4	Requisitos para el personal manipulador de alimentos	10.0	7.0	No
5	Operaciones clave en el proceso	20.0	16.0	No
6	Verificación sobre el producto	15.0	10.0	No
Total		100	76.0	

Figura 9



Valoración Externa Simonna 2021

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Panes artesanales, tortas y postres, productos hojaldrados, galletería y desayunos especiales.	

Subcategoría 1:

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa que el área de productos horneados y cocción de alimentos
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de homeo y cocción los pisos no son lisos, en t
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		Garantizar nivel de seguridad en el desagüe ubicado en el área de coci
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	i	0		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		Se deben de programar los exámenes médicos de retiro.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		No se cuenta con los certificados de análisis de las materias primas.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art. 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7,5		No se cuenta con etiqueta para todos los productos.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					90

Tabla 8**Tabla 9**

Concepto sanitario			
% De cumplimiento		Concepto Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento
90.0	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60 - 89,9%
		Desfavorable	< 59,9%

Inspección Sanitaria Simonna Panadería y Repostería

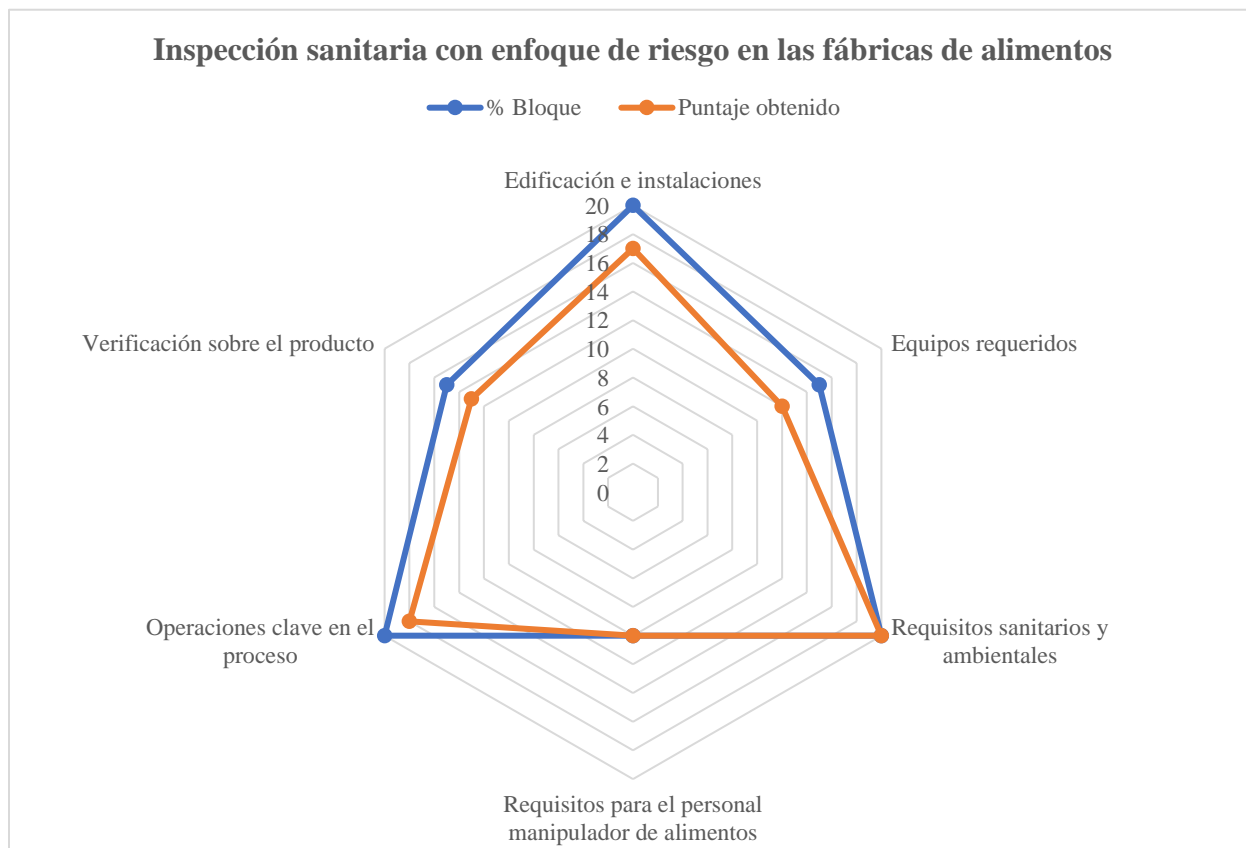
Tabla 10

Tabla 11

Concepto Sanitario Simonna Panadería y Repostería

Inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábricas de alimentos				
N°	N° aspectos generales para verificar	% Bloque	Puntaje obtenido	Existen puntos críticos
1	Edificación e instalaciones	20.0	17.0	No
2	Equipos requeridos	15.0	12.0	No
3	Requisitos sanitarios y ambientales	20.0	20.0	No
4	Requisitos para el personal manipulador de alimentos	10.0	10.0	No
5	Operaciones clave en el proceso	20.0	18.0	No
6	Verificación sobre el producto	15.0	13.0	No
	Total	100	90.0	

Figura 10



Valoración Externa Simonna 2021

Tabla 12

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 1 de 7

CIUDAD:	Envigado	FECHA	27/07/2021	ACTA N°	2585939
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Panadería				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:	Secretaría de salud del Municipio de Envigado				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:			
RAZÓN SOCIAL:	SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL SAS - PRINCIPAL - SIMONA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL		
CÉDULA / NIT:	901383182	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	05266901383182
NOMBRE COMERCIAL:	SIMONA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL SAS		
DIRECCIÓN:	Calle 38 A sur 47A 25	MATRICULA MERCANTIL:	229509
DEPARTAMENTO:	Antioquia	MUNICIPIO:	Envigado
UBICACIÓN:	Barrio	BARRIO:	Alcalá
TELÉFONOS:	3136722484	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	Simonnpra@gmail.com		

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	PERFIL
CC - 1037570026	MARIA MARGARITA CONTRERAS TORRES	REPRESENTANTE LEGAL
CC - 43872076	TULIA ROSA CONTRERAS TORRES	ADMINISTRADOR, QUIEN ATIENDE LA VISITA
NIT - 901383182	SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERÍA ARTESANAL SAS	PROPIETARIO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CALLE 38 A SUR # 47 A 25		
DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA	MUNICIPIO:	ENVIGADO
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	LUNES A SÁBADO DE 8 AM 5 PM	NÚMERO DE TRABAJADORES:	4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:			
CONCEPTO QUE SE EMITIÓ:		% DE CUMPLIMIENTO	

MOTIVO DE LA VISITA	Programación
----------------------------	--------------

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 1 de de 7

CIUDAD:	Envigado	FECHA	27/07/2021	ACTA N°	2585939
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Panadería				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:	Secretaria de salud del Municipio de Envigado				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:			
RAZÓN SOCIAL:	SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL SAS - PRINCIPAL - SIMONA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL		
CÉDULA / NIT:	901383182	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	05266901383182
NOMBRE COMERCIAL:	SIMONA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL SAS		
DIRECCIÓN:	Calle 38 A sur 47A 25	MATRICULA MERCANTIL:	229509
DEPARTAMENTO:	Antioquia	MUNICIPIO:	Envigado
UBICACIÓN:	Barrio	BARRIO:	Alcalá
TELÉFONOS:	3136722484	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	Simonnapra@gmail.com		

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	PERFIL
CC - 1037570026	MARIA MARGARITA CONTRERAS TORRES	REPRESENTANTE LEGAL
CC - 43872076	TULIA ROSA CONTRERAS TORRES	ADMINISTRADOR, QUIEN ATIENDE LA VISITA
NIT - 901383182	SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL SAS	PROPIETARIO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CALLE 38 A SUR # 47 A 25		
DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA	MUNICIPIO:	ENVIGADO
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	LUNES A SÁBADO DE 8 AM 5 PM	NÚMERO DE TRABAJADORES:	4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:			
CONCEPTO QUE SE EMITIÓ:		% DE CUMPLIMIENTO	

MOTIVO DE LA VISITA	Programación
----------------------------	--------------

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 3 de de 7

	6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)				
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0			
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	AR	2.5	Se encontraron utensilios, estanterías y gabinetes en material no sanitario (madera). Los termómetros utilizados son de difícil lectura y la escala no permite hacer medición de los rangos de congelación establecidos en la norma para todos los alimentos.
2.2	Superficies de contacto con el alimento.(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7.0	A	7.0	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0			
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7.0	A	7.0	
3.2	Reconocimiento médico.(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	A	2.0	
3.3	Prácticas higiénicas.(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7.0	A	7.0	
3.4	Educación y capacitación.(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	A	4.0	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	25.0			
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013,	5.0	A	5.0	

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 4 de de 7

	Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)				
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9.0	A	9.0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7.0	AR	3.5	Se observó equipo (nevera blanca en una de las cocinas) que no logra mantener los alimentos dentro de los rangos seguros de temperatura establecidos por la norma sanitaria (entre 0 y 4°C para refrigerados y -18°C para los congelados). Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.), Artículo 27 numeral 2.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	A	4.0	
5	SANEAMIENTO	33.0			
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7.0	A	7.0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	A	4.0	

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 5 de de 7

5.3	Residuos sólidos.(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4.0	A	4.0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0	A	9.0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7.0	A	7.0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	A	2.0	

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.


Nº	ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	% BLOQUE	PUNTAJE OBTENIDO	EXISTEN PUNTOS CRÍTICOS
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	10.0	7.0	NO
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0	9.5	NO
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0	20.0	NO
4	REQUISITOS HIGIENICOS	25.0	21.5	NO
5	SANEAMIENTO	33.0	33.0	NO
	TOTAL	100.0	91.0	NO

II. CONCEPTO SANITARIO


% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
91.0	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%


III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
----------------------------------	--

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 6 de de 7

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta	
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
NO	Cuál:
VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	
VII. NOTIFICACION DEL ACTA	
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 de Julio de 2021 en la Ciudad de Envigado De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
			
Nombre:	Dayan Judith Márquez Bastidas	Nombre:	
Cédula:	36697767	Cédula:	
Cargo:	Ingeniera de Alimentos	Cargo:	
Institución:	Secretaria de salud de Envigado	Institución:	Secretaria de salud de Envigado

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
			
Nombre:	TULIA ROSA CONTRERAS TORRES	Nombre:	
Cédula:	43872076	Cédula:	
Cargo:	Quien atiende la visita	Cargo:	

Valoración Externa 2023

Tabla 18

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015 Versión: 002 Página 1 de 7
---	---	--

CIUDAD:	Envigado	FECHA:	01/06/2023	ACTA N°:	3417658
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	PANADERIA				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:	Secretaria de salud del Municipio de Envigado				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:			
RAZÓN SOCIAL:	SIMONNA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL SAS		
CÉDULA / NIT:	901383182	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	05266901383182
NOMBRE COMERCIAL:	SIMONA PANADERÍA Y REPOSTERIA ARTESANAL		
DIRECCIÓN:	Calle 38 A sur 47A 25	MATRÍCULA MERCANTIL:	229509
DEPARTAMENTO:	Antioquia	MUNICIPIO:	Envigado
UBICACIÓN:	Barrio	BARRIO:	Alcalá
TELÉFONOS:	3136722484-6170061	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	simonnapra@gmail.com		

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	PERFIL
CC - 1037570026	Maria Margarita Contreras Torres	Representante Legal, Quien atiende la visita
CC - 43872076	Tulia Rosa Contreras Torres	Administrador
NIT - 901383182	Simonna panadería y repostería artesanal SAS	Propietario

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	CALLE 38 A SUR # 47 A 25		
DEPARTAMENTO:	Antioquia	MUNICIPIO:	Envigado
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	LUNES A SÁBADO DE 8 AM 4 PM	NÚMERO DE TRABAJADORES:	4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	28/07/2021		
CONCEPTO QUE SE EMITIÓ:	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO	91.0

MOTIVO DE LA VISITA	Solicitud del interesado
----------------------------	--------------------------

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 2 de 7

Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque la opción cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque la opción "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque la opción "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

N°	ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	PM	CALIFICACIÓN	PO	HALLAZGOS
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	10.0			
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2.0	A	2.0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	AR	1.0	No toda el área de preparación cuenta con conexión media caña entre piso y pared. Las rejillas para desagües ubicadas en las diferentes áreas no cuentan con la protección adecuada para evitar el ingreso de plagas al interior del establecimiento ; el piso en el área de catering presenta asperezas por el material en el que esta construido. Durante esta visita de inspección en establecimiento implementa las medidas preventivas necesarias para evitar el ingreso de plagas por las rejillas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación.	2.0	AR	1.0	El techo ubicado en el área de catering presenta aberturas en la conexión pared-techo el cual desprenden material que cae

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 3 de 7

	(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)				sobre el área como partículas de polvo y suciedad. Las áreas como cocina y repostería no cuentan con la iluminación adecuada para evidenciar el estado de limpieza y para las actividades que se ejecutan
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4.0	A	4.0	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0			
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	AR	2.5	La parte interna del los mesones de área de la cocina, se encuentra fabricada en materia de madera aglomerada lo que ocasiona que se desprenda material el cual cae sobre el menaje. Durante esta visita de inspección el establecimiento realiza las correcciones pertinentes como retirar el material.
2.2	Superficies de contacto con el alimento.(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7.0	A	7.0	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0			
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7.0	A	7.0	
3.2	Reconocimiento médico.(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	AR	1.0	Se encuentra que el certificado médico de una de las manipuladoras menciona "Evitar laborar en manipulación de alimentos" debido a una condición médica específica que presenta. Dicha manipuladora durante esta visita de inspección se encontraba realizando actividades de horneado.
3.3	Prácticas higiénicas.(Resolución	7.0	A	7.0	

Tabla 21

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 4 de 7

	2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)				
3.4	Educación y capacitación.(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	A	4.0	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	25.0			
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5.0	A	5.0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada.(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9.0	A	9.0	
4.3	Manejo de temperaturas.(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7.0	A	7.0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	A	4.0	
5	SANEAMIENTO	33.0			
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7.0	A	7.0	

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 5 de 7

5.2	Residuos líquidos.(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	A	4.0	
5.3	Residuos sólidos.(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4.0	A	4.0	
5.4	Control integral de plagas.(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0	A	9.0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7.0	A	7.0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento.(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	A	2.0	

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

Nº	ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	% BLOQUE	PUNTAJE OBTENIDO	EXISTEN PUNTOS CRÍTICOS
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	10.0	8.0	NO
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0	9.5	NO
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0	19.0	NO
4	REQUISITOS HIGIENICOS	25.0	25.0	NO
5	SANEAMIENTO	33.0	33.0	NO
	TOTAL	100.0	94.5	NO

II. CONCEPTO SANITARIO		
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
94.5	<input checked="" type="checkbox"/> FAVORABLE	90-100%
	<input type="checkbox"/> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	<input type="checkbox"/> DESFAVORABLE	< 59,9%

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 6 de 7

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta	
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
NO	Cuál: Ninguna
VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria: El establecimiento autoriza el registro fotografico para fines que competen exclusivamente con esta visita de inspección.	
Por parte del establecimiento: Ninguna	
VII. NOTIFICACION DEL ACTA	
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de junio del año 2023 en la Ciudad de Envigado De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	

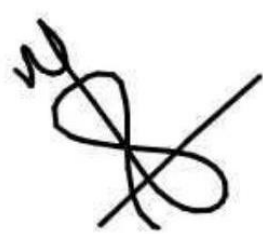
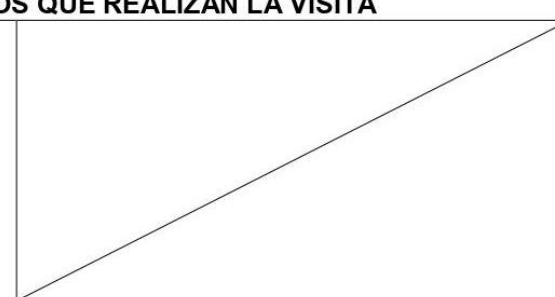

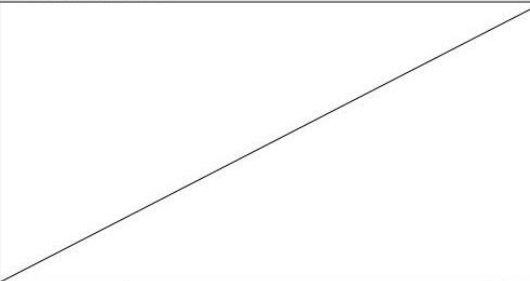
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
			
Nombre:	Yudy Paola Artunduaga Cuellar	Nombre:	
Cédula:	1079176017	Cédula:	
Cargo:	Técnico Área De Salud- Ingeniera de alimentos	Cargo:	
Institución:	Secretaria de salud de Envigado	Institución:	

Tabla 23

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-F-015
		Versión: 002
		Página 7 de 7

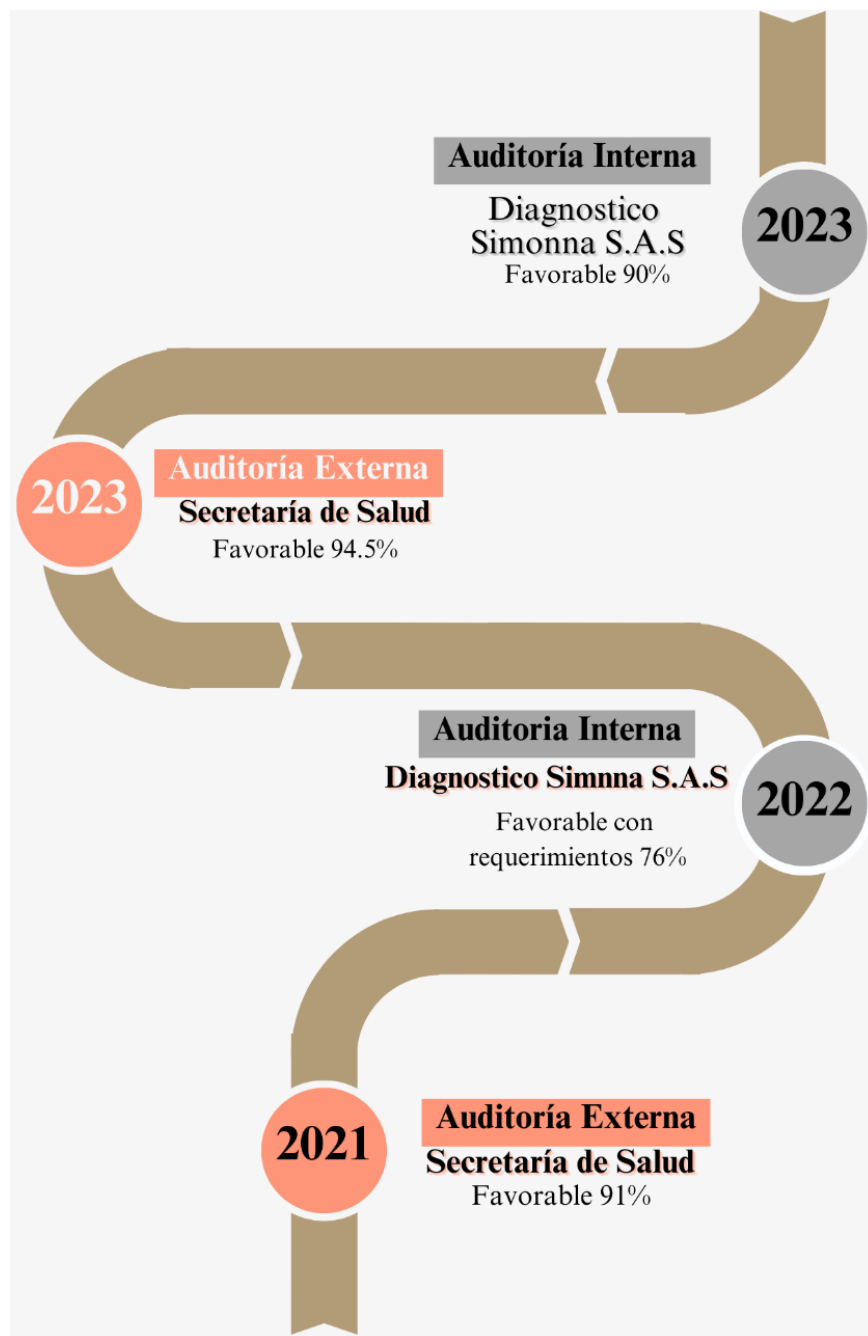
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
					
Nombre:	Maria Margarita Contreras Torres			Nombre:	
Cédula:	1037570026			Cédula:	
Cargo:	Quien atiende la visita			Cargo:	

Secretaría de Salud
 Dirección de Control de Factores de Riesgo
 Tel: 339 40 00 Ext 4621 ó 339 41 13

Tabla 24

Línea de tiempo Auditorías Internas y Externas

Figura 11



Autodiagnóstico ISO 9001:2015

En cuanto al nivel de cumplimiento del objetivo definido para la implementación de los elementos estratégicos de la organización y su alineación a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015, adicionalmente para mantener el cumplimiento de los requisitos legales, se presenta el nivel de cumplimiento del requisito 4 de la Norma ISO 9001:2015, el cual direcciona las condiciones para cumplir con CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

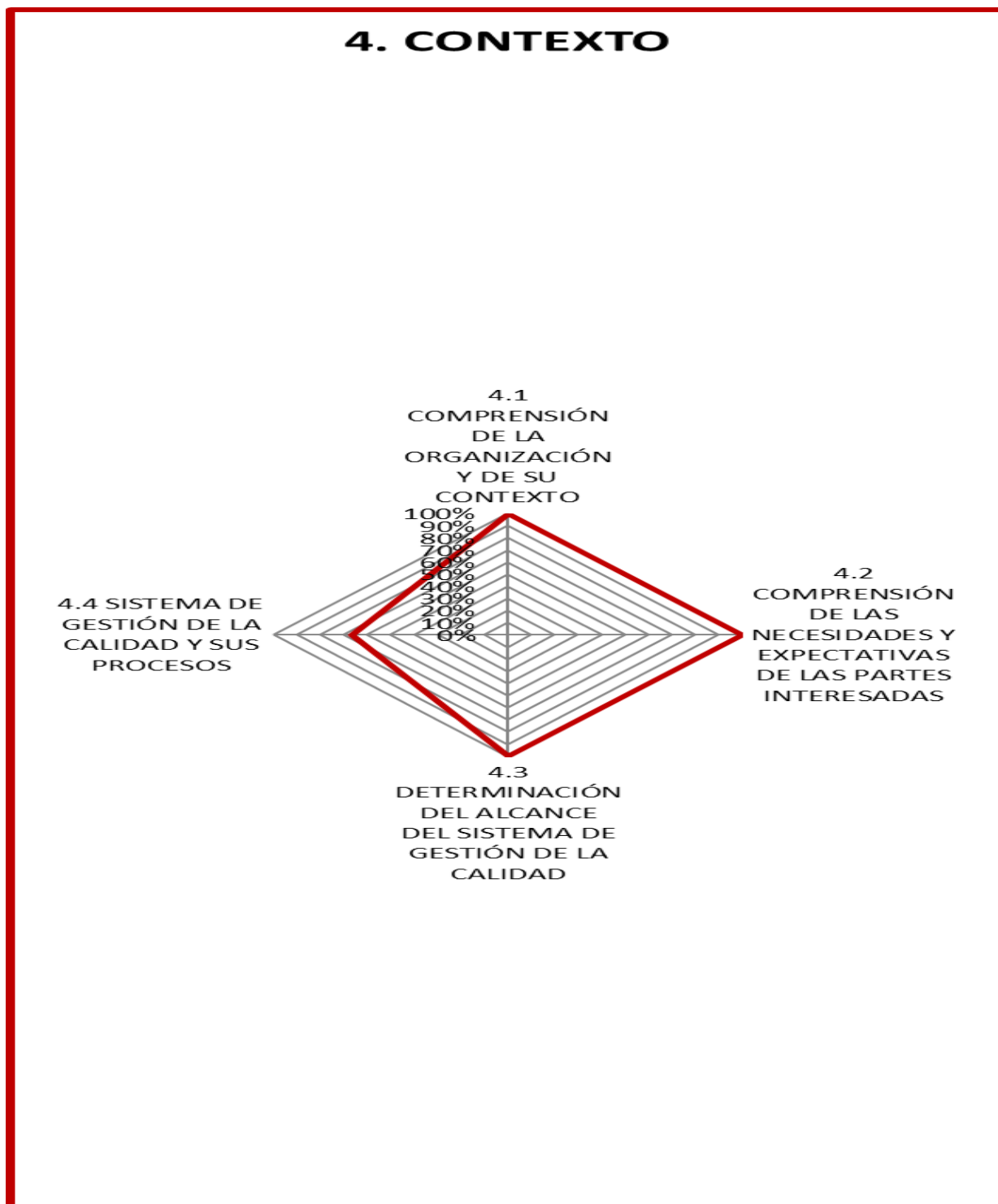
Tabla 25

Contexto de la Organización

4.CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN	NO APLICA	COMPLETO	PARCIAL	NINGUNO	QUÉ TIENE?	QUE NOS FALTA
4.1 COMPRESIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y DE SU CONTEXTO		100%				
La organización debe determinar:						
Ø Las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito y dirección estratégica, y que afectan a su capacidad para lograr los resultados previstos de su sistema de gestión de Calidad		X			Se tiene el contexto organizacional inicial desde el desarrollo de una matriz DOFA, la cual se irá ajustando una vez la organización vaya ganando en experiencia y manejo de las herramientas de análisis y conocimiento del estándar.	
		1	0	0		
4.2 COMPRESIÓN DE LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE LAS PARTES INTERESADAS		100%				
La organización debe determinar:						
a. Las partes interesadas que son pertinentes al sistema de gestión de calidad;		X			Identificación de las partes interesadas internas y externas, y a definición de sus expectativas y necesidades, se parte de una matriz de partes interesadas	
b. Los requisitos pertinentes de estas partes interesadas para el sistema de gestión de la calidad.		X				
La organización debe realizar el seguimiento y la revisión de la información sobre estas partes interesadas y sus requisitos pertinentes.		X				
		3	0	0		
4.3 DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		100%				
Cuando se determina este alcance, la organización debe considerar:						
Determinar los límites y la aplicabilidad del SGC para establecer su alcance		X			Se tiene documentado el alcance del Sistema de Gestión de Calidad	
a. Las cuestiones externas e internas indicadas en el apartado 4.1;		X				
b. Los requisitos de las partes interesadas pertinentes indicadas en el apartado 4.2;		X				
c. Los productos y servicios de la organización;		X				
El alcance debe estar disponible y mantenerse como información documentada estableciendo:		X				
Ø Los tipos de productos y servicios cubiertos por el sistema de gestión de la calidad;		X				
Ø La justificación para cualquier requisito de esta norma internacional que la organización determine que no es aplicable para el alcance de su SGC.		X				
		7	0	0		
4.4 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SUS PROCESOS		67%				
4.4.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y mejorar continuamente un sistema de gestión de la calidad, incluidos los procesos necesarios y sus interacciones, de acuerdo con los requisitos de esta Norma Internacional		X			Se parte de la existencia ya de un modelo de caracterización y una primera aproximación de proceso caracterizados.	Generar el desarrollo de cada una de las caracterizaciones de los procesos definidos en el mapa de procesos generado en la organización.
La organización debe determinar los procesos necesarios para el sistema de gestión de la calidad y su aplicación a través de la organización, y debe:		X				
a) determinar las entradas requeridas y las salidas esperadas de estos procesos;			X			
b) determinar la secuencia e interacción de estos procesos;			X			
c) determinar y aplicar los criterios y los métodos (incluyendo el seguimiento, la medición y los indicadores del desempeño relacionados) necesarios para asegurar la operación eficaz y el control de estos procesos;			X			
d) determinar los recursos necesarios para estos procesos y asegurarse de su disponibilidad;			X			
e) asignar las responsabilidades y autoridades para estos procesos;			X			
f) abordar los riesgos y oportunidades determinados de acuerdo con los requisitos del apartado 6.1;			X			
g) evaluar estos procesos e implementar cualquier cambio necesario para asegurarse de que estos procesos logran los resultados previstos;			X			
h) mejorar los procesos y el sistema de gestión de la calidad.			X			
4.4.2 En la medida en que sea necesario, la organización debe:						
a) mantener información documentada para apoyar la operación de sus procesos;		X				
b) conservar la información documentada para tener la confianza de que los procesos se realizan según lo planificado.		X				
		4	8	0		

Figura 12*Contexto*

Adicionalmente, se logró desarrollar los elementos que son uno de los puentes



de unió entre la estrategia y el sistema de gestión de la calidad, esto desde la definición, divulgación de la política de calidad, así como la definición de los objetivos de calidad de la organización.

Tabla 26

Liderazgo y compromiso

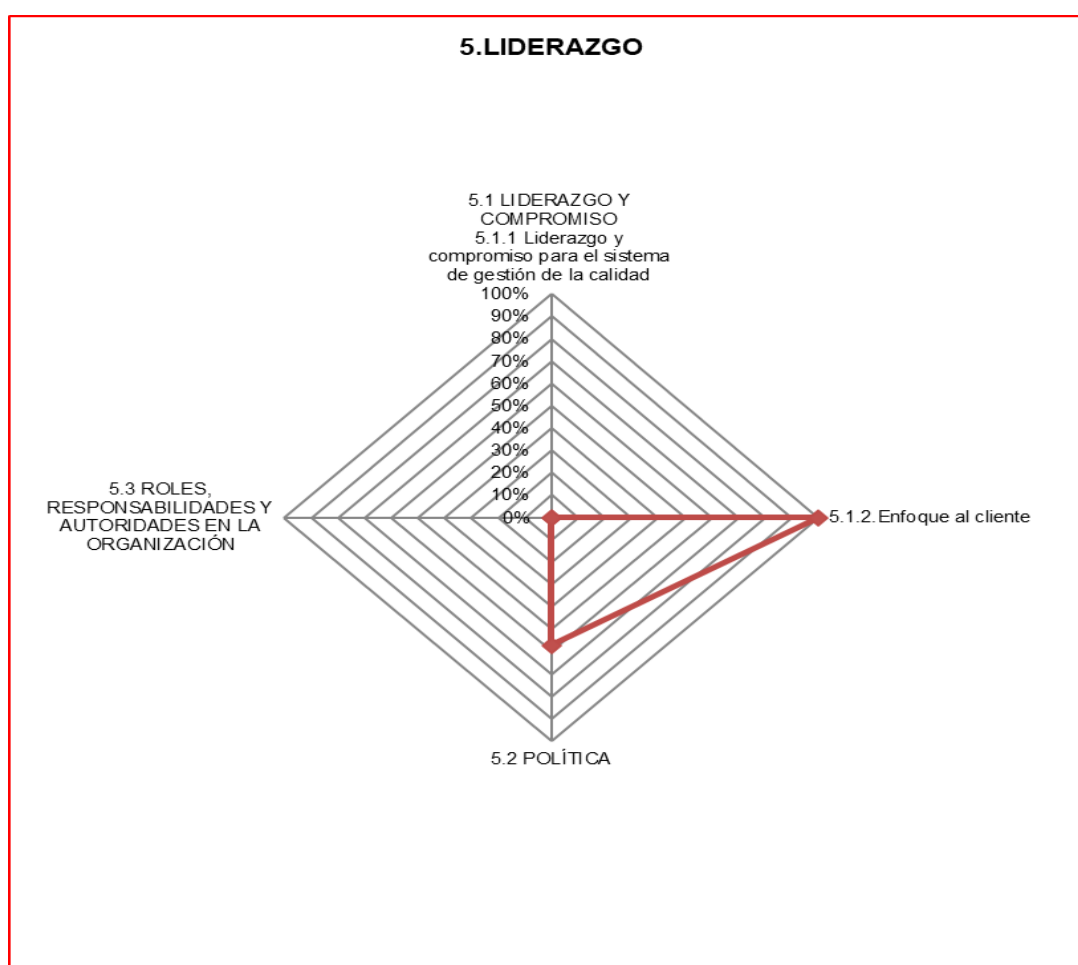
Dentro de este ítem del requisito 5 que define las actividades del Liderazgo se

5.1 LIDERAZGO Y COMPROMISO					
5.1.1 Liderazgo y compromiso para el sistema de gestión de la calidad		0%			
La alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con respecto al Sistema de gestión de la Calidad:					
a) asumiendo la responsabilidad y obligación de rendir cuentas de la eficacia del sistema de gestión de la calidad;	X				
b) asegurando que se establezcan la política de la calidad y los objetivos de la calidad para el sistema de gestión de la calidad y que éstos sean compatibles con el contexto y la dirección estratégica de la organización;	X				
c) asegurando la integración de los requisitos del sistema de gestión de la calidad en los procesos de negocio de la organización;	X				
d) promoviendo el uso del enfoque a procesos y el pensamiento basado en riesgos;					
e) asegurando que los recursos necesarios para el sistema de gestión de la calidad estén disponibles;	X				
f) comunicando la importancia de una gestión de la calidad eficaz y conforme con los requisitos del sistema de gestión de la calidad;				X	
g) asegurando que el sistema de gestión de la calidad logre los resultados previstos;				X	
h) comprometiendo, dirigiendo y apoyando a las personas, para contribuir a la eficacia del sistema de gestión de la calidad;				X	
i) promoviendo la mejora;				X	
j) apoyando otros roles pertinentes de la dirección, para demostrar su liderazgo aplicado a sus áreas de responsabilidad.				X	
		0		5	
5.1.2. Enfoque al cliente		100%			
La alta dirección debe demostrar liderazgo y compromiso con respecto al enfoque al cliente asegurándose de que:					
a) se determinan, se comprenden y se cumplen de manera coherente los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables;	X				
b) se determinan y se consideran los riesgos y oportunidades que pueden afectar a la conformidad de los productos y los servicios y a la capacidad de aumentar la satisfacción del cliente;	X				
c) se mantiene el enfoque en el aumento de la satisfacción del cliente.	X				
		3	0	0	
5.2 POLÍTICA					
5.2.1. Desarrollar la política de la calidad		57%			
La alta dirección debe establecer, implementar y mantener una política de la calidad que:					
a) es apropiada al propósito y al contexto de la organización y apoya su dirección estratégica;	X				
b) proporcione un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la calidad	X				
c) incluya un compromiso de cumplir los requisitos aplicables;	X				
d) incluya el compromiso de mejora continua del sistema de gestión de la calidad.	X				
5.2.2 Comunicar la política de la calidad		0%			
La política de la calidad debe:					
a) estar disponible y mantenerse como información documentada;				X	
b) comunicarse, entenderse y aplicarse dentro de la organización;				X	
c) estar disponible para las partes interesadas pertinentes, según corresponda.				X	
		4	0	3	
5.3 ROLES, RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES EN LA ORGANIZACIÓN		0%			
La alta dirección debe asegurarse de que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan dentro de la organización. La alta dirección debe asignar la responsabilidad y autoridad para:				X	
a) asegurarse de que el sistema de gestión de la calidad es conforme con los requisitos de esta Norma Internacional;				X	
b) asegurarse de que los procesos están generando y proporcionando las salidas previstas;				X	
c) informar en particular a la alta dirección sobre el desempeño del sistema de gestión de la calidad y sobre las oportunidades de mejora (véase 10.1);				X	
d) asegurarse de que se promueva el enfoque al cliente a través de la organización;				X	
e) asegurarse de que la integridad del sistema de gestión de la calidad se mantiene cuando se planifican e implementan cambios en el sistema de gestión de la calidad				X	
		0	0	6	

llegó al cumplimiento e implementación de la política de calidad, más otros elementos del mencionado requisito.

Figura 13

Liderazgo y compromiso



Dentro del desarrollo práctico de la implementación paralela de ítems desarrollados en la presente monografía y que vinculan elementos de los requisitos de la Norma ISO 9001:2015 y los respectivos requisitos legales y reglamentarios definidos

por la resolución 2674 de 2013, se lograron también estos aspectos, enfocados desde los el requisito 6 PLANIFICACIÓN y el 7 APOYO

Tabla 27

Planificación

Figura 14

6. PLANIFICACIÓN	NO APUCA	COMPLETO	PARCIAL	NINGUNO	QUÉ TIENE?	QUE NOS FALTA
6.1 ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES		0%				
6.1.1 Generalidades		0%				
Al planificar el sistema de gestión de la calidad, la organización debe considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requisitos referidos en el apartado 4.2, y determinar los riesgos y oportunidades que es necesario abordar con el fin de:						
a) asegurar que el sistema de gestión de la calidad pueda lograr sus resultados previstos;						
b) aumentar los efectos deseables;						
c) prevenir o reducir efectos no deseados;						
d) lograr la mejora		0	0	0		
6.1.2 La organización debe planificar:		0%				
a) las acciones para abordar estos riesgos y oportunidades;						
b) La manera de:						
1) integrar e implementar las acciones en sus procesos del sistema de gestión de la calidad;						
2) evaluar la eficacia de estas acciones.						
Las acciones tomadas para abordar los riesgos y oportunidades deben ser proporcionales al impacto potencial en la conformidad de los productos y los servicios						
		0	0	0		
6.2 OBJETIVOS DE LA CALIDAD Y PLANIFICACIÓN PARA LOGRARLOS		50%				
6.2.1 La organización debe establecer los objetivos de la calidad para las funciones y niveles pertinentes y los procesos necesarios para el sistema de gestión de la calidad.		50%				
Los objetivos de la calidad deben:						
a) ser coherentes con la política de la calidad;		X				
b) ser medibles;		X				
c) tener en cuenta los requisitos aplicables;		X				
d) ser pertinentes para la conformidad de los productos y servicios y para el aumento de la satisfacción del cliente;		X				
e) ser objeto de seguimiento;						
f) comunicarse;						
g) actualizarse, según corresponda.						
La organización debe mantener información documentada sobre los objetivos de la calidad.						
		4	0	0		
6.2.2 Al planificar cómo lograr sus objetivos de la calidad, la organización debe determinar:		0%				
a) qué se va a hacer;						
b) qué recursos se requerirán;						
c) quién será responsable;						
d) cuándo se finalizará;						
e) cómo se evaluarán los resultados.						
		0	0	0		
6.3 PLANIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS		0%				
Cuando la organización determine la necesidad de cambios en el sistema de gestión de la calidad, estos cambios se deben llevar a cabo de manera planificada (véase 4.4). La organización debe considerar:		0%				
a) el propósito de los cambios y sus potenciales consecuencias;						
b) la integridad del sistema de gestión de la calidad;						
c) la disponibilidad de recursos;						
d) la asignación o reasignación de responsabilidades y autoridades.						
		0	0	0		

Planificación

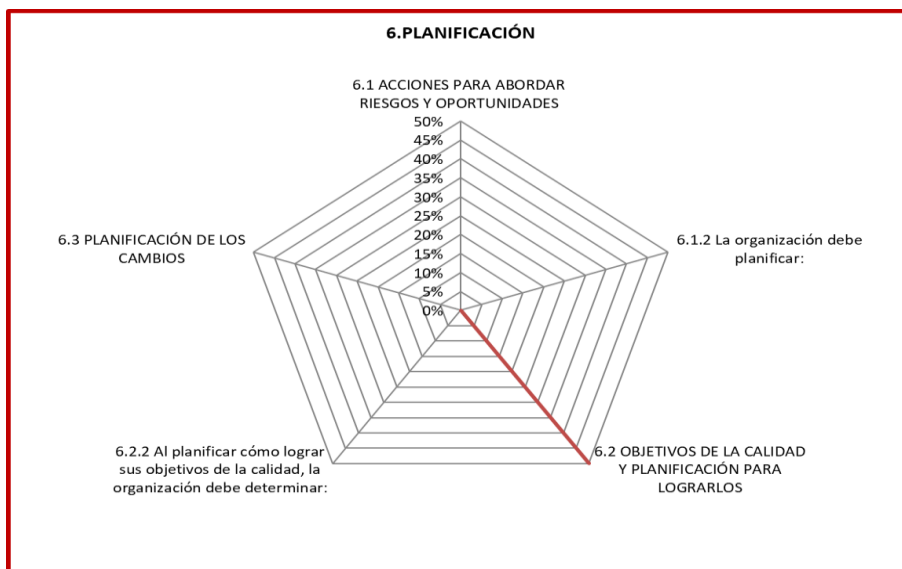
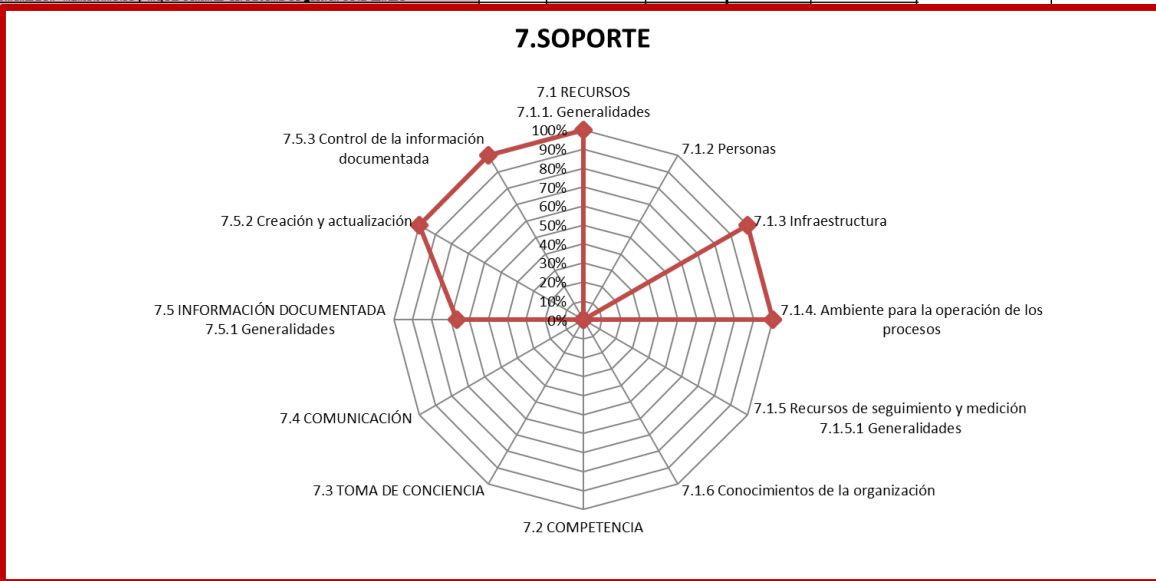


Tabla 28

Soporte

F

7.5 SOPORTE	NO APLICA	COMPLETO	PARCIAL	NINGUNO	QUE TIENE	QUE NOS FALTA
7.1 RECURSOS			100%			
7.1.1 Generalidades		X				



7.1.4 Conocimientos de la organización		0	0	0		
La organización debe determinar los conocimientos necesarios para la operación de sus procesos y para lograr la conformidad de los productos y servicios			0%			
Estos conocimientos deben mantenerse y ponerse a disposición en la medida que sea necesaria						
Cuando se abordan las necesidades y tendencias cambiantes la organización debe considerar sus conocimientos actuales y determinar cómo adquirir o acceder a los conocimientos adicionales necesarios y a las actualizaciones requeridas						
7.2 COMPETENCIA			0%			
La organización debe						
a) determinar la competencia necesaria de las personas que realizan bajo su control un trabajo que afecta al desempeño y eficacia del sistema de gestión de la calidad						
b) asegurarse de que estas personas sean competentes basándose en la educación, formación o experiencia adecuadas						
c) cuando sea aplicable, tomar acciones para adquirir la competencia necesaria y evaluar la eficacia de las acciones tomadas						
d) conservar la información documentada apropiada como evidencia de la competencia						
7.3 TOMA DE CONCIENCIA			0%			
La organización debe asegurarse de que las personas que realizan el trabajo bajo el control de la organización tomen conciencia de						
a) la política de la calidad						
b) los objetivos de la calidad pertinentes						
c) su contribución a la eficacia del sistema de gestión de la calidad, incluyendo los beneficios de un mejor desempeño						
d) las implicaciones del incumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de la calidad						
7.4 COMUNICACIÓN			0%			
La organización debe determinar las comunicaciones internas y externas pertinentes al sistema de gestión de la calidad que incluyan						
a) qué comunicar						
b) cuándo comunicar						
c) a quién comunicar						
d) cómo comunicar						
e) quién comunica						
7.5 INFORMACIÓN DOCUMENTADA			87%			
7.5.1 Generalidades						
a) el sistema de gestión de la calidad de la organización debe incluir						
i) la información documentada requerida por esta Norma Internacional		X				
ii) la información documentada que la organización determina como necesaria para la eficacia del sistema de gestión de la calidad		X				
b) la información documentada debe ser						
i) adecuada		X				
ii) accesible		X				
iii) actualizada		X				
7.5.2 Creación y actualización						
a) crear y actualizar la información documentada la organización debe asegurarse de que lo siguiente sea apropiado						
i) la identificación y descripción (por ejemplo, título, fecha, edición o número de referencia)		X				
ii) el formato (por ejemplo, idioma, versión del software, gráficos) y sus medios de soporte (por ejemplo, papel, electrónicos)		X				
iii) la revisión y aprobación con respecto a la idoneidad y adecuación		X				
7.5.3 Control de la información documentada						
7.5.3.1 La información documentada requerida por el sistema de gestión de la calidad y por esta Norma Internacional se debe controlar para asegurarse de que						
a) esté disponible y sea idónea para su uso, donde y cuando se necesita		X				
b) esté protegida adecuadamente (por ejemplo, contra pérdida de confidencialidad o pérdida de integridad)		X				
7.5.3.2 Para el control de la información documentada la organización debe abordar las siguientes actividades según corresponda						
a) distribución, acceso, recuperación y uso		X				
b) almacenamiento y preservación, incluida la preservación de la legibilidad		X				
c) control de cambios (por ejemplo, control de versión)		X				
d) conservación y disposición		X				
La información documentada de origen externo que la organización determina como necesaria para la planificación y operación del sistema de gestión de la calidad se debe identificar según sea apropiado y controlarla			X			
La información documentada conservada como evidencia de la conformidad debe protegerse contra las modificaciones no intencionales			X			
		9	0	0		

Figura 15 Soporte

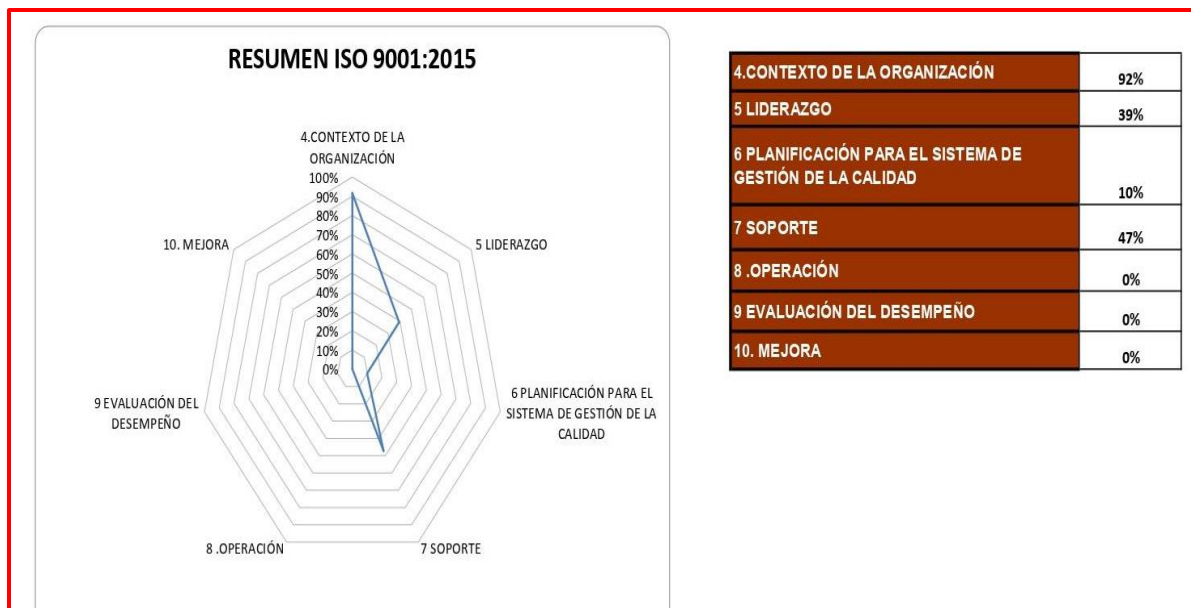


Figura 16

Resumen Consolidado

Control Documental**Tabla 29**

PROGRAMAS	NOMBRE	CONTIENE	LINK
QP-01	Limpieza y Desinfección		QP-01
QP-02	Programa Manejo Integral de Residuos Solidos		QP-02
QP-03	Programa control integrado de plagas		QP-03
QP-04	Procedimiento calidad del agua		QP-04
QP-05	Capacitación - Manipuladores		QP-05
QP-06	Trazabilidad		QP-06
QP-07	Mantenimiento De Equipos		QP-07
QP-08	Practicas Higienica Personal Manipulador		QP-08
QP-09	Muestreo		QP-09

FORMATOS	NOMBRE	LINK
QF-01	Verificación de limpieza y desinfección	QF-01
QF-02	Manejo integral de residuos solidos	QF-02
QF-03	Verificación de medidas preventivas para el control de plagas	QF-03
QF-04	Registro diario cloro residual y pH	QF-04
QF-05	Recepción de materia prima	QF-05
QF-06	Verificación de prácticas higienicas del personal	QF-06
QF-07	Formación y evaluación de la eficacia	QF-07
QF-08	Temperatura de refrigeración y congelación	QF-08
QF-09	Control de horneó	QF-09
QF-10	Monitoreo de preparación de sustancias químicas	QF-10

CRONOGRAMAS	NOMBRE	LINK
CR-01	Cronograma de actividades análisis microbiológico y exámenes médicos	CR-01
CR-02	Rotación de desinfectantes	CR-02
CR-03	Control de plagas por externo	CR-03
CR-04	Mantenimiento de equipos	CR-04

Dificultades y logros

Identificar el estado actual de la organización, con el fin de verificar el cumplimiento frente a los requisitos establecidos en la ISO 9001:2015 y los establecidos en la resolución 2674 de 2013.

Ausencia de talento humano que puede incidir en una falta de claridad a la hora de determinar las responsabilidades.

Agradecimientos

A Dios por darme la disciplina y perseverancia para construir mi sueño empresarial, a mi familia por el apoyo necesario para lograr este objetivo de enriquecimiento personal y profesional, al profesor Juan Carlos Quijano, por su apoyo y despliegue de conocimiento y a la Universidad de Antioquia que actualiza al profesional para los requerimientos del desarrollo empresarial.

Conclusiones

Los sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad son herramientas que permiten a las organizaciones de la industria alimentaria hacer seguimiento sobre los controles operacionales establecidos para garantizar la calidad y dar el inicio a la inocuidad alimentaria.

Con la elaboración del contexto y partes interesadas se logró dar comienzo a una permanente actividad de enfoque constante al cliente, lo cual debería impactar en un aumento del nivel de satisfacción del cliente frente al hacer de la organización.

El desarrollo de los elementos definidos en la presente monografía, con un nivel de implementación han permitido mejorar el desempeño de los procesos actuales de la organización.

La estrategia de implementar requisitos legales unidos a los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad, permiten gerenciar de una forma oportuna, dinámica y medible el desempeño de la organización, partiendo de un análisis de la información que conlleva a una toma de decisiones acertadas y la implementación de acciones con alto nivel de eficacia.

Bibliografía

Arispe, I., & Tapia, M. S. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(24), 105-118.

ICONTEC Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (2000). Norma técnica colombiana NTC-ISO 9000. Sistemas de gestión de calidad: fundamentos y vocabulario.

ISO, G. R. (2015). Quality management systems–Requirements. Vol. SS-EN ISO, 9001, 2015.

Ministerio de Salud y Protección Social. (22 de Julio de 2013). Resolución 00002674. Obtenido de www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.

Niño Sánchez, M. X. Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria, herramienta para controlar un problema de salud pública.

Prieto, M., Mouwen, J. M., López Puente, S., & Cerdeño Sánchez, A. (2008). Concepto de calidad en la industria Agroalimentaria. *Interciencia*, 33(4), 258-264.

Pulido, N. Y. S. (2009). Definición de estrategias de transformación de la cultura organizacional en función de un sistema de gestión de calidad. *SIGNOS-Investigación en sistemas de gestión*, 1(1), 139-151.

Torres Saumeth, K. M., Solís Ospino, L., & Ruiz Afanador, T. S. (2012). Calidad y su evolución: una revisión.