**Taller No. 3- Programa de Auditoría**

**Contexto**:

La organización FGH Litda se dedica a la producción y comercialización de productos cárnicos.

Te han contratado para que estructures el programa de auditoría que involucra a todos los procesos y que se deberá realizar para el primer semestre del año en curso,

Los insumos que debes tener en cuenta son:

1. Mapa de procesos
2. Listado de auditores
3. Listado de diseño de proceso

¡Ten en cuenta! que la duración de cada auditoría es de 4 horas.

Mapa de procesos

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Listado de dueños de proceso** | **Listado de auditores** |
| Domingo Bernier (DB)– Gerente General | Domingo Bernier |
| Aleja Gámez (AG)– Gerente Comercial | Aleja Gámez |
| Marcela Ramírez (MR) – Directora HSEQ | Marcela Ramírez |
| Francisco Navarro (FN)– Gerente Producción | Francisco Navarro |
| Cristian Ortega (CO)– Gerente Financiero y Contable | Cristian Ortega |
| Luisa Garzón (LG)– Gerente de Recursos Humanos | Luisa Garzón |
| Roberto Escobar (RE)– Gerente Recursos Físicos y Tecnológicos | Roberto Escobar |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FGH LTDA.** | **PROGRAMA AUDITORIAS INTERNAS SISTEMA DE GESTION FGH LTDA.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
|  |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **OBJETIVO:** | | | | | **ALCANCE:** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **PROCESO / ACTIVIDAD / REQUISITO** | **AUDITOR** | **AUDITADO** | **METODO** | **DURACION** | **LUGAR** | **CRONOGRAMA** | | | | | | | | | | | |
| **TRIM\_01** | | | **TRIM\_02** | | | **TRIM\_03** | | | **TRIM\_04** | | |
| **ENE** | **FEB** | **MAR** | **ABR** | **MAY** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SEP** | **OCT** | **NOV** | **DIC** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **APROBACION COMITÉ DE CALIDAD** | | |  | | | | | | | | | | | | | | |