

Fecha de Elaboración o Actualización:	18/09/2018	Proceso:	Sistema de Gestión de inocuidad de los Alimentos	Dueño del Proceso:	Coordinador de SGIA	Tipo de Proceso:	Soporte
Sub-proceso:	Sistema de Gestión de inocuidad de los Alimentos	Colaboradores del Proceso:	Coordinador de SGIA, Especialista de SGIA, Asistente administrativo de SGIA				
Propósito y Alcance:	Asegurar la implementación y mantenimiento del SGIA. Aplica a Venfruca en todos los procesos estratégicos, operativos y de soporte.						

Proveedor	Entrada Requeridas	Actividades		Salidas Previstas	Clientes
1-2-3 Gerencia Estratégica 4.- Todas las áreas de la organización.	1.- Política Integrada de Gestión. 2.- Objetivos estratégicos. 3.- Directrices, normas y lineamientos en materia de SGIA. 4.- Necesidades de actualización e implementación en el sistema de gestión.	Planificar (P)	Hacer (H)	1.- SGIA implementado y mantenido 2.- Procesos documentado, estandarizados y controlados.	1.- Todos los procesos internos
		1.- Planificación del sistema HACCP, Programas prerrequisitos y Programas prerrequisitos operativos. 2.- Planificar el proceso de elaboración/actualización de la información documentada 3.- Planificar auditorías y logística de auditoría (interna y de clientes) 4.- Establecer objetivos y metas	1.1.- Reuniones con el equipo de inocuidad. 1.2.- Gestionar análisis de determinación de peligros biológicos en laboratorio externo. 2.1.- Establecer requisitos y criterios para creación, actualización y control de la información documentada. 2.2.- Publicar/desincorporar la información documentada 2.3.- Actualizar el listado maestro de documentos 2.4.- Sugerir cambios a la propuesta de documento (Si Aplica) 2.5.- Notificar al usuario la creación / actualización / desincorporación de la información documentada 2.6.- Archivar respaldos de la creación / actualización / desincorporación de la información documentada. 3.1.- Elaborar plan de auditoría HACCP/Prerrequisitos. 3.2.- Comunicar el plan de auditoría a los involucrados HACCP/Prerrequisitos/clientes. 3.3.- Dirigir reunión de apertura explicando los aspectos relevantes de la auditoría 3.4.- Ejecutar auditoría de los procesos de acuerdo al plan (recolectar y documentar hallazgos, brindar información preliminar al auditado) 3.5.- Elaborar informe de auditoría 3.6.- Dirigir reunión de cierre y comunicar los hallazgos 3.7.- Implementar acciones de oportunidades de mejora y seguimiento para el abordaje de no conformidades. 4.- Ejecutar plan de trabajo para el logro de objetivos y cumplimiento de metas		
		Actuar (A)	Verificar (V)		
		1.1.- Establecer planes de acción en caso de desviaciones y /o Actualizar el plan HACCP. 2.1.- Analizar causas y elaborar plan de acción en caso de identificar no conformidades y oportunidades de mejora. 3.1.- Elaborar plan de acción para abordar hallazgos de auditoría, en caso de desviaciones en el proceso de auditoría. 3.2.- Brindar retroalimentación a los involucrados en el proceso 3.3.- Identificar y proponer mejoras al proceso. 4.- Elaborar plan de acción en caso de desviaciones y proponer mejoras para el cumplimiento de metas.	1.1.- % Conformidad de Inocuidad de línea de concentrado. 1.2.- %Conformidad de PPRO Concentrados. 2.1.- Verificar que la versión preliminar de la información documentada a crear/actualizar cumpla con los lineamientos establecidos. 2.2.- Validar con los usuarios la utilización de información documentada pertinente 3.1.- Verificar cumplimiento del programa de auditoría. 3.2.- Verificar conformidad con los requisitos de clientes, normas y criterios de auditorías. 4.- Mide y comunica el estado de los indicadores y objetivos		

Recursos Necesarios	Información Documentada Relacionada		Indicadores Claves	Frecuencia de Medición
<ul style="list-style-type: none"> - Oficina con mobiliario - Papelería e insumos de oficina. - Equipo tecnológico y de comunicación - Profesional con competencia en inocuidad y experiencia en la industria de alimentos y bebidas, gestión de la calidad y afines. - Recursos económicos 	MANUAL: M-SG-004 MANUAL DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD VENFRUCA ISO 22000-2005 M-SG-006 MANUAL HACCP LINEA DE CONCENTRADO.	FORMULARIOS: F-SG-001 Programa de Auditorías de Sistema de Gestión de la Organización F-SG-002 Plan de Auditoría Interna de Sistema Integrado de Gestión F-SG-003 Cuestionario e Informe de Auditoría de Sistema de Gestión de la inocuidad. F-SG-004 Notas de Auditor e Inf de Aud. (Mod II) F-SG-005 Reporte de NC y seguimiento de AC, AP y AM F-SG-006 CARACTERIZACION DE PROCESO F-SG-007 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LOS PROCESOS F-SG-008 Calificación de Auditores Internos de S.I.G F-SG-009 Evaluación de Auditores Internos de S.I.G F-SG-010 Mapa de Proceso F-SG-012 CUADRO DE MANDO INTEGRAL DE LA ORGANIZACION F-SG-013 Minuta de Reunión F-SG-014 HISTÓRICO DE CAMBIOS F-SG-015 DESCRIPCION DE PROCESO F-SG-016 LISTADO MAESTRO DE DOCUMENTOS F-SG-017 Códigos de los procedimientos por departamentos F-SG-018 Solicitud de Actualización, Creación o Desincorporación de Documentos y Formularios F-SG-019 Solicitud de resguardo-retiro de información inactiva F-SG-020 MATRIZ DE RESPONSABILIDADES (NORMA ISO 9001-2008) F-SG-021 MATRIZ DE RESPONSABILIDADES (NORMA BASC) F-SG-022 MATRIZ DE RESPONSABILIDADES ESTÁNDARES BASC F-SG-023 LISTADO MAESTRO DE REGISTROS F-SG-024 LISTADO DE ASISTENCIA DE SISTEMA DE GESTIÓN F-SG-025 Minuta de Reunión DE VENFRUCA F-SG-026 EQUIPO HACCP F-SG-027 DIAGRAMA DE FLUJO (VERIFICACION IN SITU) F-SG-028 ANALISIS DE RIESGO F-SG-029 IDENTIFICACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL F-SG-030 RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES DE COMPROBACIÓN F-SG-036 Matriz de prerrequisitos F-SG-037 Evaluación de los programas de prerrequisitos F-SG-038 INVENTARIO DE DOCUMENTOS INACTIVOS F-SG-039 CONSULTA O RETIRO DE DOCUMENTOS INACTIVOS F-SG-041 Evaluación de vulnerabilidades F-SG-043 Analisis y tratamiento de vulnerabilidades F-SG-044 Evaluación de riesgos F-SG-045 Programa de simulacros de emergencia de inocuidad F-SG-046 Informe de simulacros ante emergencia de inocuidad F-SG-047 Matriz de respuestas ante emergencias de inocuidad. F-SG-048 Reporte de emergencias de inocuidad F-SG-049 SOLICITUD DE CAMBIOS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTO F-SG-050 Evaluación del Sistema HACCP F-SG-051 PRERREQUISITO OPERATIVO F-SG-052 Inf de Auditoría F-SG-053 Control de los Cambios al Sistema Integrado de Gestión F-GE-001 Acta de revisión por la gerencia estratégica	%Conformidad de Inocuidad de Línea de Concentrados	Mensual
	PROCEDIMIENTOS: P-SG-001 ADMINISTRACIÓN S.G. P-SG-002 CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS P-SG-003 GESTIÓN DE AUDITORIA P-SG-004 IMPLEMENTACION DEL HACCP P-SG-005 USO Y PUBLICACIÓN EN INTRANET P-SG-007 DEFENSA ALIMENTARIA P-SG-008 PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIA PSG-009 CONTROL DE CAMBIOS QUE AFECTEN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO POLITICA: PO-SG-001 POLITICA INTEGRADA DE GESTIÓN INSTRUCTIVOS: I-SG-001 ELABORACIÓN DEL MAPA DE PROCESOS I-SG-002 ELABORACIÓN DE LA CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS I-SG-003 TECNICAS ESTADISTICAS PARA EL ANALISIS DE LOS DATOS I-SG-004 Adición de Responsables en el Diagrama de Procesos I-SG-005 Actualización de Archivos en el diagrama I-SG-006 Adición de Texto en el Diagrama I-SG-007 Generación de archivos HTML I-SG-008 Evaluación de riesgo		%Conformidad de PPRO Línea de Concentrados	Mensual
	Planes: PL-SG-001 PLAN HACCP LINEA DE CONCENTRADO PL-SG-002 PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA FOOD DEFENSE		% De cumplimiento del programa de auditorías de sistema de gestión.	Mensual