

NOMBRE DE LA EMPRESA
Cronograma de visitas

1. OBJETIVO.

- Analizar las principales barreras que impiden el cumplimiento de la norma ISO 22000:2005 en la industria cárnica de bovino de la ciudad Cúcuta

Específico

- Diagnosticar la cadena productiva del sector cárnico de la ciudad de Cúcuta, frente a la norma ISO 22000:2005.

2. ALCANCE

Empresa de la industria cárnica, Carnes Frías la Especial, la cual está ubicada en la ciudad de Cúcuta.

3. DEFINICIONES

DEFINICIONES	
Inocuidad de los alimentos	concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto.
Cadena alimentaria	secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta consumo.
Peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos	condición o agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar efectos adversos para la salud

NOMBRE DE LA EMPRESA
Cronograma de visitas

Medida de control	acción o actividad que se puede usar para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Programa prerequisite (PPR)	condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener un ambiente higiénico a través de la cadena alimentaria adecuadas para la producción, manipulación y suministro de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.
Programa prerequisite operacional (PPR operacional)	PPR identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos en el (los) producto(s) o en el ambiente de producción.
Punto de control crítico (PCC)	paso en el cual se puede aplicar un control, y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.
Limite crítico	criterio que separa la aceptabilidad de la inaceptabilidad.
Monitoreo	conducción de una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están operando según lo previsto.
Corrección	acción para eliminar una no conformidad detectada
Acción correctiva	acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
Validación	obtención de evidencia que las medidas de control gestionadas por el plan APPCC y por los programas prerequisite operacionales son capaces de ser eficaces.

CARNES FRÍAS LA ESPECIAL

Cronograma de visitas

4. CRONOGRAMA DE VISITAS

Fecha	Aspectos	Procesos	Metodología a aplicar	Recursos	Resultados
Junio	Sistema de gestión de inocuidad de alimentos	Alta dirección	- Observación de procesos - Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Junio	Responsabilidades de la dirección	Alta dirección	Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Julio	Gestión de recursos	Producción	- Observación de procesos - Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Julio	Planificación y obtención de productos inocuos	Producción	- Observación de procesos - Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Agosto	Planificación y obtención de productos inocuos	Producción	- Observación de procesos - Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Agosto	Validación verificación y mejora del SGIA	Producción	- Observación de procesos - Entrevistas	Recurso humano	- Informe a la empresa - Análisis tesis
Observaciones		Estas fechas pueden ser modificadas dependiendo el funcionamiento normal de la empresa, o de condiciones externas que influyan en la misma			
Elaborado por : Eduardo Luis Jacome castilla Ingeniero Agroindustrial Candidato magister en calidad y gestión integral		Aprobado por:			

CARNES FRÍAS LA ESPECIAL
Cronograma de visitas

5. RECURSOS

- ✓ **Humano:** Profesional ingeniero agroindustrial con posgrado en calidad y gestión integral
- ✓ **Métodos:**
 - Con interacción humana in situ:
 - Entrevistar
 - Revisar los documentos con la participación del auditado
 - Muestreo
 - Sin interacción humana in situ:
 - Observar el trabajo desempeñado

ANEXOS

1. Técnicas de muestreo
2. Lista de chequeo ISO 22000
3. Lista de chequeo HACCP
4. Informes de observación