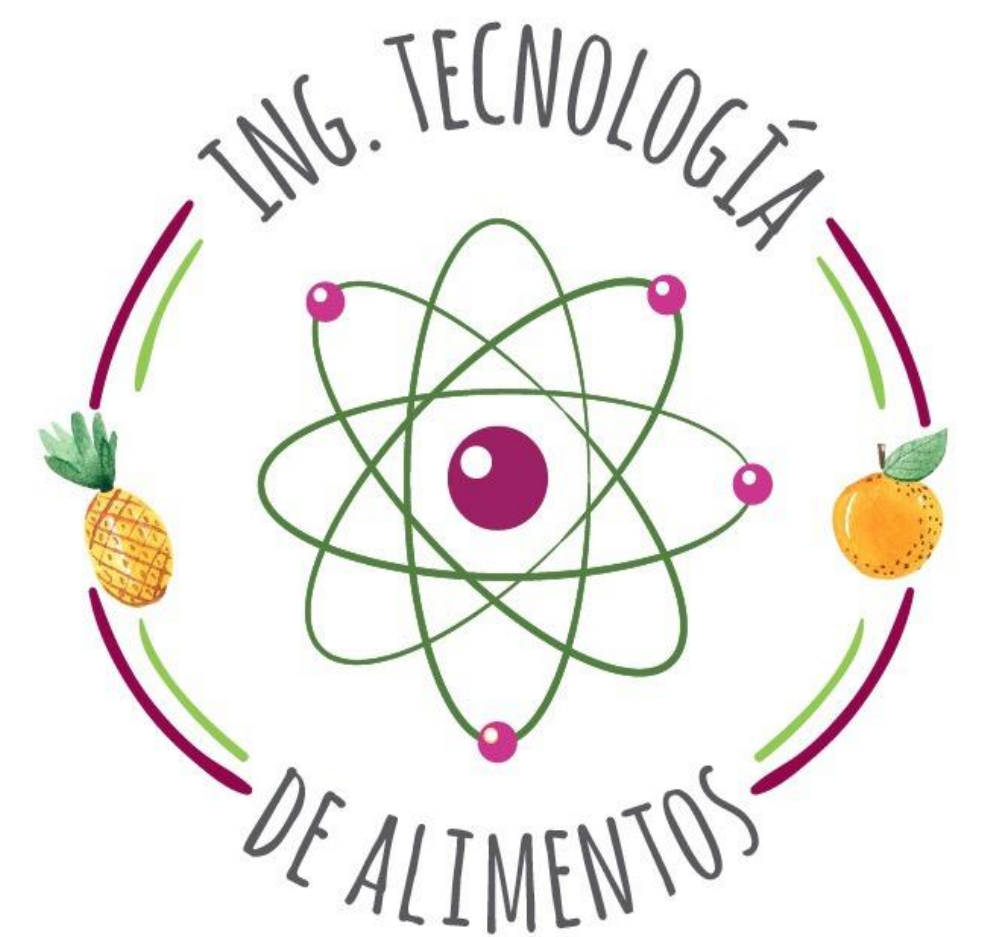


EVALUACIÓN DEL NIVEL DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EMPRESAS DE ALIMENTOS PROCESADOS DE COSTA RICA

Autores: Sushaith Paola Elizondo Pérez, María Valeria Rodríguez Aguilar, Mixi Lusette Rodríguez Medina y Viviana María Salazar Soto
Tutor: Adrián Roda Brenes



INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL SEDE DE ATENAS

Introducción:

La inocuidad alimentaria es fundamental para la salud pública ya que los alimentos contaminados causan millones de enfermedades y miles de muertes anuales a nivel mundial, afectando a poblaciones vulnerables y generando grandes costos económicos y sociales.

Por tanto, es necesario fortalecer la cultura de inocuidad en las empresas procesadoras de alimentos para mejorar la seguridad alimentaria. Para lo cual la investigación busca responder a la siguiente pregunta:

¿Cuál es el nivel actual y las principales áreas de mejora de la cultura de inocuidad en las empresas procesadoras de alimentos en Costa Rica, y cómo influye la implementación de sistemas de gestión basados en las normas de la GFSI en dicho nivel cultural?

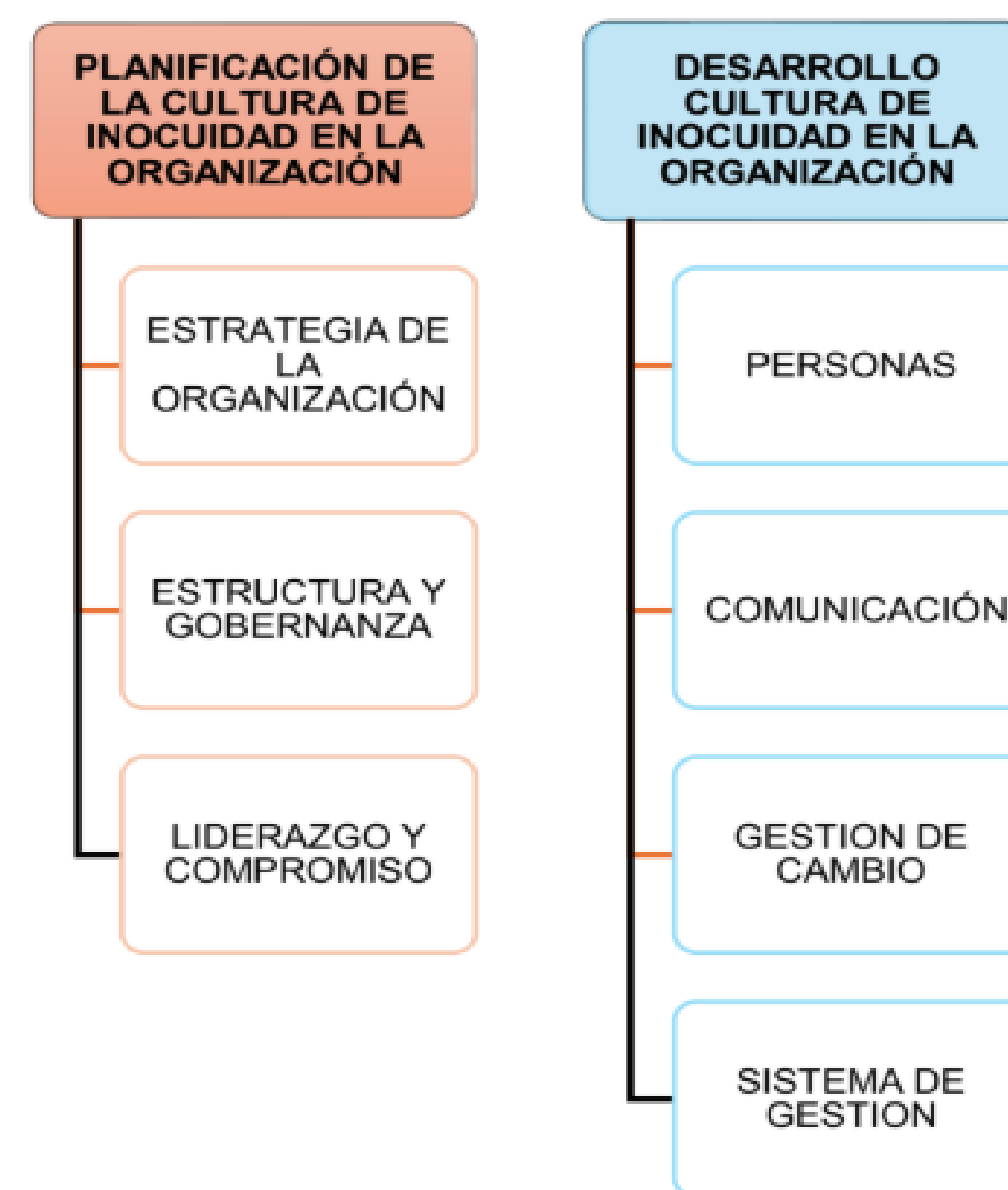
METODOLOGÍA

1. Identificación del estado del arte de los referentes mundiales mediante la investigación y revisión bibliográfica.
2. Desarrollo de la herramienta para evaluar el nivel de la cultura de inocuidad.
3. Determinar el nivel de la cultura de inocuidad de las empresas de manufactura de alimentos procesados en Costa Rica mediante la aplicación de la herramienta.
4. Comparar el nivel de la cultura de inocuidad de los alimentos entre las empresas certificadas y no certificadas que participaron en esta investigación.
5. Identificar a nivel país las principales áreas o elementos que requieren ser mejorados para elevar el nivel de la cultura de inocuidad alimentaria.

Información de Contacto

- selizondo@est.utn.ac.cr
- vsalazar@est.utn.ac.cr
- marivaly11@gmail.com
- mitxi.2329mlr@gmail.com
- aroda@utn.ac.cr

Fortalezas



Fuente: Elaboración propia, 2024.

La planificación y desarrollo de la cultura de inocuidad en una organización comienza con la planificación estratégica, que integra la inocuidad alimentaria en todos los niveles y en todas las personas capacitándolas y empoderándolas para que adquieran el compromiso desde sus roles, en un ambiente donde la inocuidad es una prioridad.

Un sistema de gestión estructurado permite evaluar y monitorear el desempeño de las prácticas de inocuidad, lo que facilita la identificación de áreas de mejora y la sostenibilidad para asegurar que las prácticas de inocuidad evolucionen y se mantengan a largo plazo.

Oportunidades de mejora



RESULTADOS:

- Se desarrolla una herramienta eficaz con la cual se midió el nivel de cultura de inocuidad alimentaria de las empresas manufactureras de alimentos procesados de Costa Rica.
- Tomando en cuenta los resultados obtenidos, se identifica una diferencia en el nivel de cultura de inocuidad alimentaria entre empresas certificadas con algún esquema internacional (GFSI) y las empresas que aún no están certificadas.

¿Qué aprendió o descubrió? Describa el impacto de su trabajo.

- Es la primera investigación a nivel país de este tipo lo cual es una base para futuras investigaciones.

Conclusiones:

- La comparación entre empresas certificadas y no certificadas mostró diferencial promedio del 13%. Lo que indica que las empresas certificadas tienden a mostrar un mayor compromiso y desarrollo en la cultura de inocuidad
- Las fortalezas identificadas fueron las asociadas a las dimensiones 1 y 2 correspondientes a la planificación de la cultura de inocuidad y al desarrollo de la cultura de inocuidad en la empresa.
- En Costa Rica las empresas participantes del estudio presentan oportunidades de mejora en aspectos que requieren más seguimiento y mantenimiento como lo es la mejora continua.

RECURSOS Y REFERENCIAS:

Jespersen, L. (2017). *Evaluating and Predicting Maturity of Food Safety Culture in Food Manufacturing* (Tesis doctoral, Universidad de Guelph). <https://atrium.lib.uoguelph.ca/items/2ab7e51a-2518-44eb-9bc7-d2693873913a>

SQF. (2020). *Código sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos*. (versión 9)

Yiannas, F. (2009). *Cultura de la inocuidad alimentaria. Crear un Sistema de gestión basado en el comportamiento*. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.