



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO INTENSIVO

MÓDULO I

**CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

LO QUE SE REPORTA VS LO QUE OCURRE



¿Por qué hay subregistro?

Los casos registrados representan solo una fracción de la realidad. La probabilidad de reconocer un brote depende de tres factores clave:

1 **Comunicación del público**

Las personas deben reportar su enfermedad a las autoridades

2 **Relato clínico**

El médico debe identificar y documentar el posible origen alimentario

3 **Vigilancia sanitaria**

El sistema debe tener capacidad para investigar y confirmar brotes



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿QUÉ EXIGE UN CONSUMIDOR DE UN ALIMENTO?





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INOCUIDAD

Inocuidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra circunstancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.

Concepto relacionado con la ocurrencia de peligros para la inocuidad de los alimentos NO incluye otros aspectos de salud humana como la malnutrición.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INOCUIDAD

Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.

DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.

Seguridad Alimentaria: Aseguramiento de que un alimento no causará daños al consumidor cuando se prepara o consume de conformidad con su uso previsto.

NORMA BRCGS Versión 09.

Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

ISO 22000





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIFERENCIAS

Inocuidad de Alimentos

Es la intención de hacer daño a la salud de los consumidores cuando se prepara la comida y/o consume de acuerdo con el uso que se destine.



Seguridad Alimentaria

Garantiza el derecho de todos a acceder a alimentos inocuos y nutritivos de buena calidad en cantidades suficientes y de manera permanente.

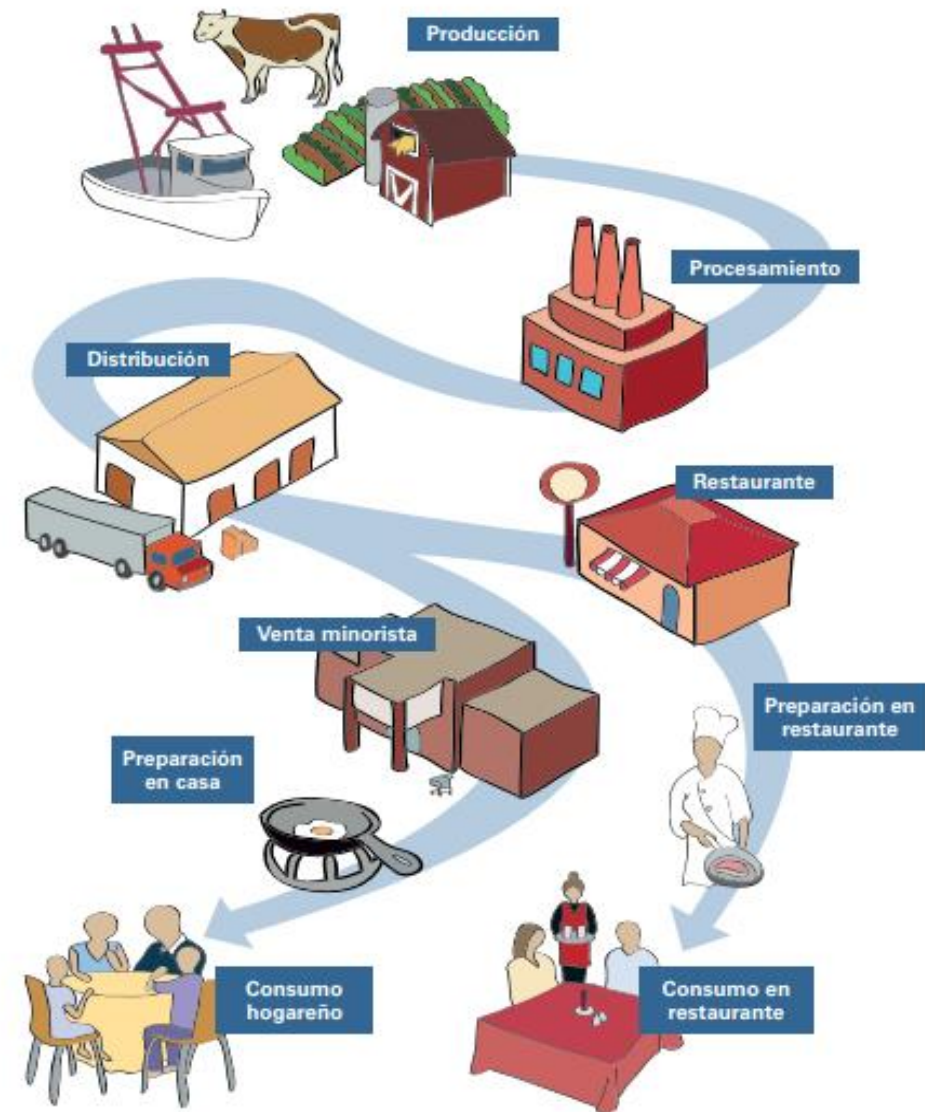




CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

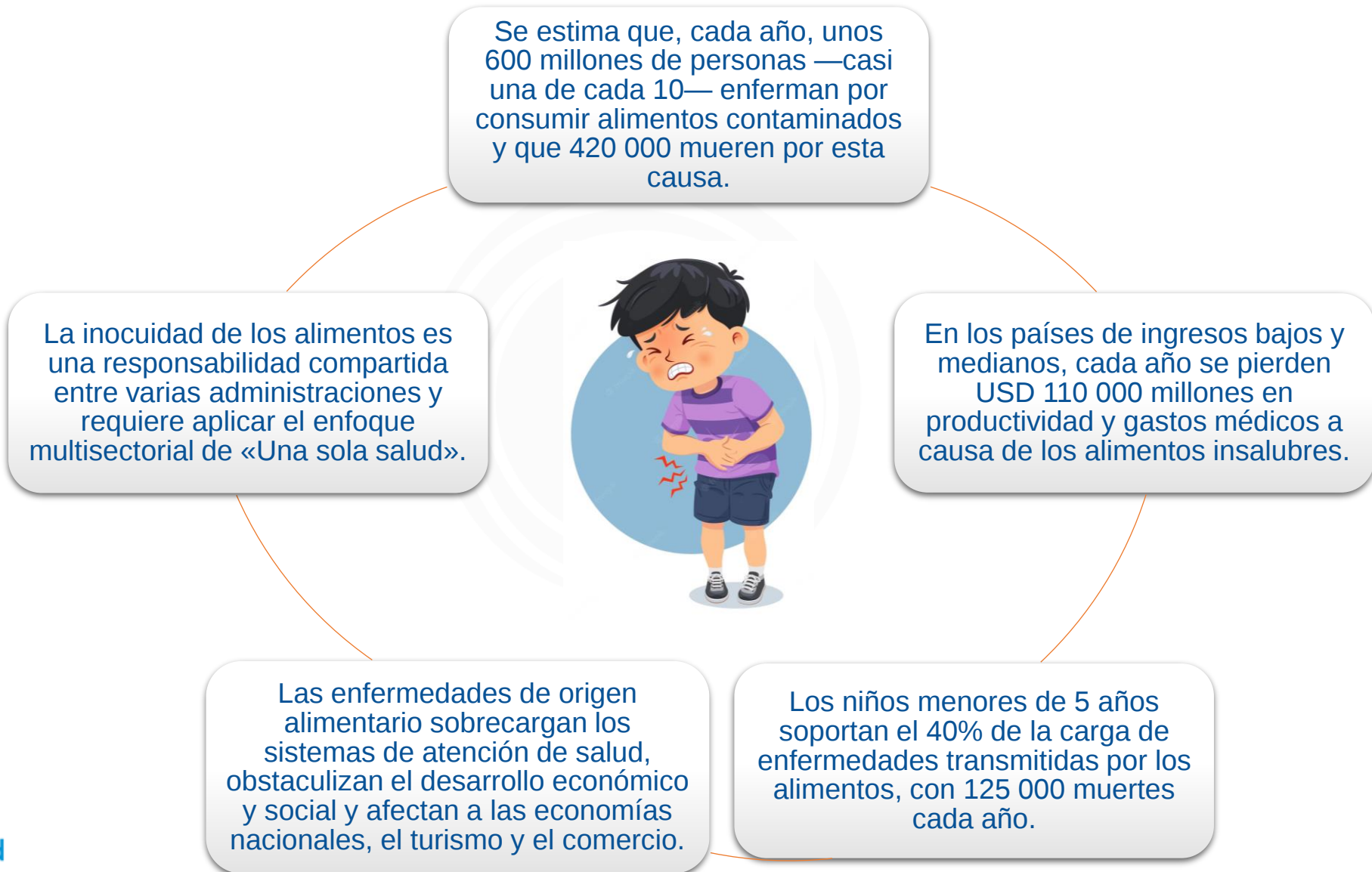
RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD

- Fabricantes de alimentos para animales.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos veterinarios.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos.
- Agricultores.
- Productores.
- Transportistas de alimentos
- Distribuidores de alimentos
- Comercializadores de alimentos
- Manipuladores de Alimentos
- Autoridades competentes nacionales y extranjeros
- Consumidores.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)



- Las ETAs constituyen un importante problema de salud pública a nivel mundial.
- Sus consecuencias trascienden el ámbito sanitario, afectando el bienestar social y generando pérdidas económicas significativas para los consumidores, las empresas y los sistemas de salud.
- Por ello, la implementación de buenas prácticas de higiene, manufactura y control de inocuidad alimentaria es fundamental para prevenirlas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

¿Qué es una ETA y por qué "se contagia" a través de alimentos?



Definición de brote ETA

Se define como **dos o más personas enfermas** tras ingerir el mismo alimento, con evidencia epidemiológica que apunta al alimento como origen del evento.

Se producen cuando se ingieren alimentos (o agua) altamente contaminados, ya sea con agentes químicos o con microorganismos patógenos. Frecuentemente se asocian al consumo de un alimento deficientemente preparado o mal conservado.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

El patógeno está presente en cantidad suficiente como para causar una infección o producir toxinas.

El alimento debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo - crecimiento de los patógenos.

El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina.

Condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina.

Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRUPOS VULNERABLES O DE RIESGO



Los grupos con mayor riesgo de complicaciones graves incluyen:

- **Niños pequeños:** sistema inmune inmaduro
- **Mujeres embarazadas:** riesgo de aborto y septicemia
- **Adultos mayores:** menor capacidad de respuesta inmune
- **Inmunocomprometidos:** alta mortalidad por ETAs



Las ETAs producen secuelas crónicas como Síndrome Hemolítico Urémico (SHU), artritis reactiva y daño renal permanente — no solo episodios agudos.

En estos casos las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

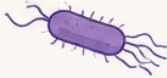
IMPACTO DE LAS ETAS

Aspecto	Sanitario	Social	Económico
Impacto	Diarrea, vómitos, fiebre, deshidratación, complicaciones graves, muerte, carga para los servicios de salud	Afectan la calidad de vida, ausentismo escolar y laboral, disminuyen la confianza del consumidor, generan alarma social	Gastos médicos, pérdida de productividad, costos de investigación y control, decomiso de productos, pérdidas para las empresas, afectación de la imagen



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

PRINCIPALES ETAS

AGENTE CAUSAL	ALIMENTOS FRECUENTEMENTE IMPLICADOS	FUENTE DE CONTAMINACIÓN	SÍNTOMAS MÁS COMUNES	PERIODO DE INCUBACIÓN	DURACIÓN APROXIMADA	PREVENCIÓN PRINCIPAL
Salmonella spp. 	• Carnes (pollo, res, cerdo) • Huevos y productos con huevo • Leche no pasteurizada • Alimentos listos para el consumo	• Heces de animales y humanos • Contaminación cruzada • Manipulación inadecuada	• Diarrea • Fiebre • Dolor abdominal • Náuseas y vómitos	6 a 72 horas	4 a 7 días	 Higiene de manos  Cocción adecuada  Evitar contaminación cruzada
Escherichia coli productora de toxina (ETEC) 	• Carnes molidas • Verduras y frutas crudas • Agua no potable • Leche no pasteurizada	• Heces humanas o animales • Agua contaminada • Alimentos contaminados	• Diarrea acuosa • Cólicos abdominales • Náuseas • Vómitos	1 a 3 días	3 a 7 días	 Higiene de manos  Agua potable  Lavar frutas y verduras
Staphylococcus aureus 	• Productos de pastelería con crema • Carnes y embutidos • Ensaladas • Alimentos manipulados listos para comer	• Piel, nariz y garganta de personas • Manipulación inadecuada • Contaminación cruzada	• Náuseas • Vómitos • Cólicos abdominales	30 min a 8 horas	1 a 2 días	 Higiene de manos  Refrigeración adecuada  Control de tiempo y temperatura
Listeria monocytogenes 	• Lácteos no pasteurizados • Carnes frías y embutidos • Pescados ahumados • Alimentos listos para el consumo	• Ambiente (suelo, agua) • Equipos y superficies contaminadas • Contaminación cruzada	• Fiebre • Dolores musculares • Náuseas, vómitos • En casos graves: meningitis, aborto	3 a 70 días	Variable (semanas)	 Limpieza y desinfección  Refrigeración adecuada  Precaución en población vulnerable
Norovirus 	• Mariscos (ostras, almejas) • Frutas y verduras • Agua contaminada • Alimentos listos para el consumo	• Heces humanas • Agua contaminada • Manipulación inadecuada	• Náuseas • Vómitos • Diarrea acuosa • Dolor abdominal	12 a 48 horas	1 a 3 días	 Higiene de manos  Cocción de mariscos  Limpieza de superficies



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CRISIS Y ALERTAS SANITARIAS INTERNACIONALES

Los rechazos por inocuidad alimentaria son una señal de alerta para las economías exportadoras.

Cuando un cargamento es rechazado, el impacto trasciende lo económico: afecta reputaciones nacionales, acceso a mercados y la confianza en los sistemas de control sanitario.

Rechazos FDA (sep 2004 – sep 2005)

3,645

Rechazos totales

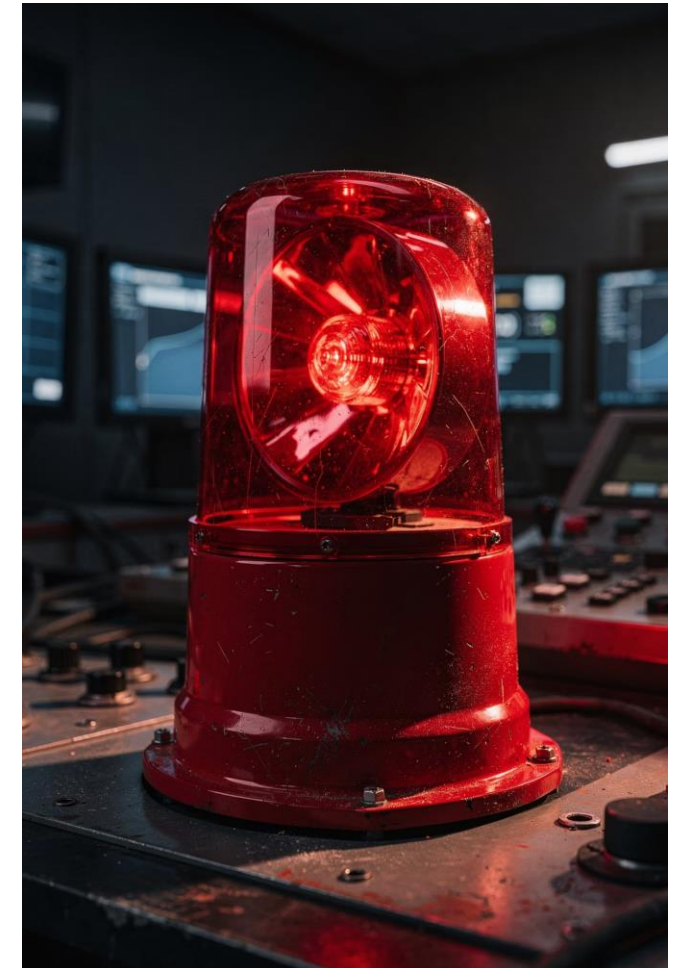
Registrados en un solo año por la FDA de EE.UU.

77%

Por inocuidad

De los rechazos tuvieron causa directa en problemas de inocuidad alimentaria

⊗ América Latina exporta una parte significativa de su producción agroalimentaria. Un solo rechazo puede desencadenar controles reforzados a todo un país o región.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CRISIS Y ALERTAS SANITARIAS INTERNACIONALES

Año	Crisis / Alerta	País(es) afectados	Agente causal	Impacto principal
1981	Síndrome del Aceite Tóxico	España	Aceite de colza adulterado	Más de 20 000 afectados y cientos de muertes.
1993	Brote de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en hamburguesas	Estados Unidos	<i>E. coli</i> O157:H7	Impulsó reformas en inocuidad cárnica.
1996	Crisis de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB, "vacas locas")	Reino Unido y Europa	Priones	Pérdida de confianza en la carne bovina y restricciones comerciales.
1999	Contaminación por dioxinas	Bélgica	Dioxinas en alimentos de origen animal	Retiro masivo de alimentos y graves pérdidas económicas.
2008	Melamina en leche infantil	China	Melamina	Más de 300 000 niños afectados y varios fallecidos.
2011	Brote de <i>E. coli</i> O104:H4 en brotes vegetales	Alemania y Europa	<i>E. coli</i> enterohemorrágica	Más de 50 muertes y miles de afectados.
2013	Carne de caballo etiquetada como carne bovina	Europa	Fraude alimentario	Evidenció debilidades en la trazabilidad alimentaria.
2017–2018	Contaminación de huevos con fipronil	Europa	Insecticida fipronil	Retiro de millones de huevos del mercado.
2022	Brote de fórmulas infantiles contaminadas	Estados Unidos	<i>Cronobacter sakazakii</i>	Retiro masivo y desabastecimiento de fórmulas infantiles.
2024–2025	Incremento de retiros por <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para consumo	América y Europa	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alertas internacionales y retiros preventivos de productos.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

FUENTES OFICIALES Y ALERTAS ALIMENTARIAS



El Riesgo Cero no Existe

Una cadena compleja
Desde el campo hasta el plato, intervienen decenas de actores, procesos y fronteras. La escala de la cadena alimentaria global multiplica los puntos de vulnerabilidad.

Un fallo puede escalar

Un ingrediente contaminado puede distribuirse en cientos de productos y llegar a millones de consumidores antes de ser detectado.

La prevención es clave

Los sistemas de alerta temprana son la primera y más eficaz línea de defensa ante una crisis de salud pública.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ALERTAS ALIMENTARIAS



¿Qué es una Alerta Alimentaria?

Una alerta alimentaria es una **notificación oficial emitida por una autoridad competente** cuando se identifica que un alimento representa un riesgo real o potencial para la salud pública.

→ Declaración de peligro

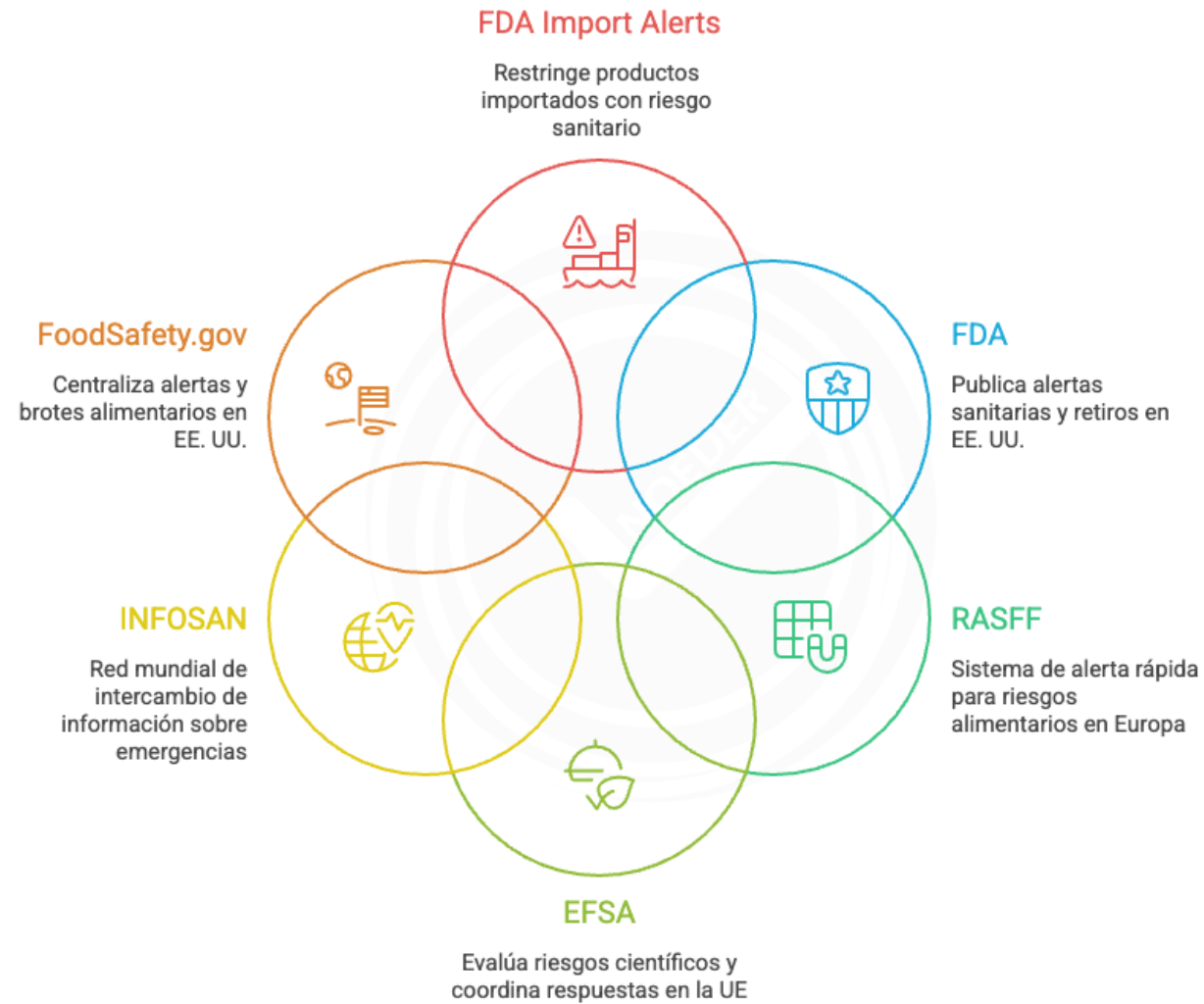
El alimento es formalmente identificado como no apto para el consumo.

→ Activación de protocolos

Desencadena acciones correctivas, preventivas y comunicaciones coordinadas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



EU Europa (El estándar más estricto): El **RASFF** (*Rapid Alert System for Food and Feed*) es la red más eficiente del mundo para detectar y frenar el paso de alimentos contaminados entre países.

us Norteamérica: La **FDA** y el **FSIS (USDA)** lideran la publicación diaria de recalls, obligando a las marcas a colocar alertas transparentes en los estantes.

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

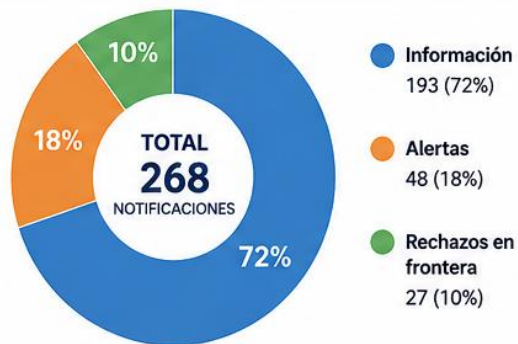


CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RASFF 2025 EN CIFRAS

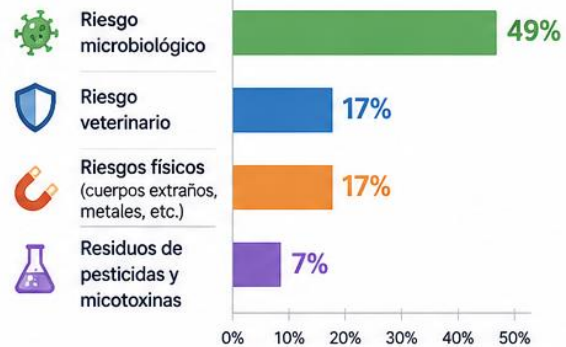
Resumen de notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la UE

1. DISTRIBUCIÓN DE NOTIFICACIONES 2025



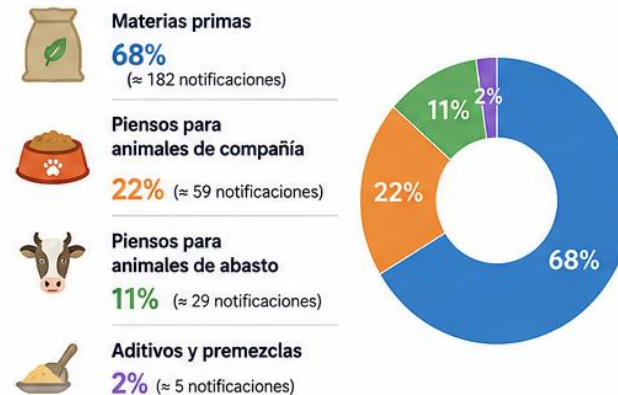
La mayoría de las notificaciones (72%) fueron de Información, seguidas por Alertas (18%) y Rechazos en frontera (10%).

2. PRINCIPALES RIESGOS DETECTADOS EN 2025



El riesgo microbiológico fue el principal motivo de notificación (49%), seguido de riesgos veterinarios y físicos (17% cada uno).

3. PRODUCTOS IMPLICADOS EN LAS NOTIFICACIONES



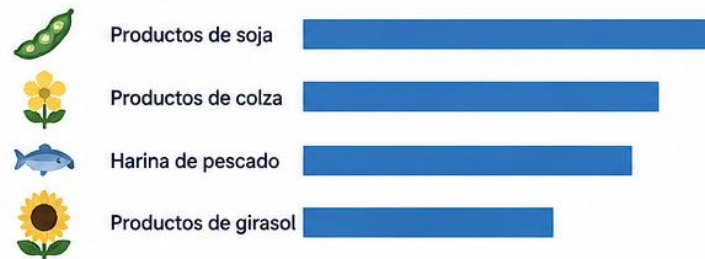
Más de dos tercios (68%) de las notificaciones estuvieron relacionadas con materias primas.

4. COMPARACIÓN 2024 vs 2025



En 2025 se observó una reducción general de las notificaciones y de los rechazos en frontera, mientras que aumentaron las notificaciones por impurezas botánicas.

5. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS IMPLICADAS EN LAS NOTIFICACIONES



Las principales materias primas involucradas en las notificaciones se mantienen similares a las observadas en 2024.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



Comisión
Europea

Ventana RASFF

Bienvenido



EN



Buscar

Consumidores

[Hogar](#) > [Buscar](#)

Mostrar Criterios de búsqueda

0 NOTIFICACIONES



Referencia	Categoría	Tipo	Asunto	Fecha	Origen	Notificante	Clasificación	Decisión
2026.4668	Aditivos para pensar	piensos	Arsénico en Ascophyllum Nodosum (Algenmeel) de Italia	27 DE MAYO DE 2026	Italia	Países Bajos	Notificación de alerta	Tumba
2026.4667	Otros alimentos/ mezclas	alimentos	Tratamiento térmico insuficiente en frijoles enlatados con salsa de tomate.	27 DE MAYO DE 2026	Países Bajos	Países Bajos	Notificación de alerta	potencialmente grave

Ejemplo reciente, pasta de tomate: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/847226>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

 Un sitio web oficial del gobierno de los Estados Unidos. [Así es como lo sabrás.](#) ✓



← [Hogar](#) / [Seguridad](#) / [Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad](#)

Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad

Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad

[Recursos de recuperación](#)

[Informes de cumplimiento](#)

[Guía del sector para la retirada de productos del mercado](#)

La siguiente lista contiene información recopilada de comunicados de prensa y otros avisos públicos sobre retiros del mercado de productos regulados por la FDA. No todos los retiros cuentan con comunicados de prensa ni se publican en esta página. Consulte la sección " [Información adicional sobre retiros](#)" para obtener una lista más completa.

Las alertas de retirada del mercado, retiros y seguridad están disponibles en el sitio web de la FDA durante tres años antes de ser archivadas. Para buscar contenido archivado, visite [el Archivo de la FDA](#) e ingrese el nombre del producto o de la empresa en el cuadro de búsqueda, así como el año, para obtener los resultados más completos. Para consultar el contenido archivado de alertas de retirada del mercado, retiros y seguridad por año, visite el [Archivo de alertas de retirada del mercado y seguridad](#). [↗](#)



[Regístrate para recibir avisos de retirada de productos, retiros del mercado y alertas de seguridad.](#) [↗](#)*

Empleados de la FDA: Utilicen Chrome para suscribirse hasta nuevo aviso.

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

 Un sitio web oficial del gobierno de los Estados Unidos. [Así es como lo sabes](#) ▾

FoodSafety.gov

 [Buscar](#)

[Sobre nosotros](#)

[Blog](#)

**RETIRADAS DE PRODUCTOS
Y BROTES**

**TABLAS DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA** ▾

**MANTENGA LOS ALIMENTOS
SEGUROS.** ▾

**INTOXICACIÓN
ALIMENTARIA** ▾

**PERSONAS EN
RIESGO** ▾



[Hogar](#) » Retiradas de productos y brotes

Imprimir



Compartir



Retiradas de productos y brotes

<https://www.foodsafety.gov/recalls-and-outbreaks>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



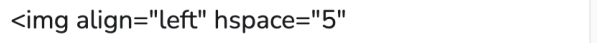
CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Retiradas de alimentos por motivos de seguridad

Food Safety

News

[Synear Foods USA, LLC Recalls Frozen Pork and Crab Soup Dumpling Products Due to Misbranding and Undeclared Allergens](#)


src="https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2024/Icon-Recalls.png"/> WASHINGTON, May 31, 2026 - Synear Foods USA, LLC, a Chatsworth, Calif. establishment, is recalling approximately 71,603 pounds of frozen not-ready-to-eat (NRTE) pork and crab soup dumpling products due to...

007-2026

 ALTO - CLASE I

 ETIQUETADO ERRÓNEO

 ALÉRGENOS NO DECLARADOS

ACTIVO

 DOMINGO, 31/05/2026 - ACTUAL
 CALIFORNIA, NUEVA JERSEY, WASHINGTON

Synear Foods USA, LLC retira del mercado productos congelados de empanadillas de sopa de cerdo y cangrejo debido a etiquetado erróneo y alérgenos no declarados.

SYNEAR FOODS USA, LLC →

Anuncio del FSIS

WASHINGTON, 31 de mayo de 2026 – Synear Foods USA, LLC, una empresa con sede en Chatsworth, California, está retirando del mercado aproximadamente 71,603 libras de empanadillas de sopa de cerdo y cangrejo congeladas, listas para consumir, debido a un etiquetado incorrecto y la presencia de alérgenos no declarados, según anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El producto contiene cacahuete, un alérgeno conocido, que no figura en la etiqueta.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



**PERÚ** **Ministerio de Salud** **Viceministerio de Salud Pública** **Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria**

[INICIO](#) | [TUPA](#) | [CODEX](#) | [COMPIAL](#) | [VUCE](#)

Archivo de Comunicados

Comunicados 2026

- [09.03.2026. COMUNICADO 03-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA](#)
- [23.01.2026. COMUNICADO 02-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA COMUNICA A LA POBLACIÓN EN GENERAL SOBRE EL RETIRO VOLUNTARIO Y PREVENTIVO DEL MERCADO DEL PRODUCTO Y EL NO CONSUMO DE LOS PRODUCTOS MARCA ALULA GOLD PREMIUM 0 A 12 MESES / ALULA GOLD 1 PREMIUM / ALULA GOLD 2 PREMIUM / ALULA GOLD COMFORT PREMIUM, IMPORTADO POR "SANULAC NUTRICIÓN PERÚ SAC"](#)
- [06.01.2026. COMUNICADO 01-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA COMUNICA A LA POBLACIÓN EN GENERAL SOBRE EL RETIRO VOLUNTARIO Y PREVENTIVO DEL MERCADO DEL PRODUCTO "NAN® SUPREME PRO2: Lata x 800gr, Lote N° 52840742F2" IMPORTADO POR LA EMPRESA NESTLÉ MARCAS PERÚ SAC](#)

Comunicados 2025

- [24.11.2025. COMUNICADO 11-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA INSTA A LA POBLACIÓN A NO CONSUMIR LA FÓRMULA INFANTIL "BYHEART WHOLE NUTRITION" TRAS ALERTA SANITARIA DE LA FDA](#)
- [13.11.2025. COMUNICADO 10-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA FORTALECE LA VIGILANCIA SANITARIA EXIGIENDO EL CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE LAS NORMAS SANITARIAS VIGENTES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.](#)
- [16.09.2025. COMUNICADO 09-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA PRECISA DETALLES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES EN EL MARCO DEL "DECRETO SUPREMO QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE REGULACIÓN Y FISCALIZACIÓN DE SUSTANCIAS PELIGROSAS DE USO DOMÉSTICO, INDUSTRIAL Y/O EN SALUD PÚBLICA".](#)
- [01.09.2025. COMUNICADO 08-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: MINSA INFORMA SOBRE ACCIONES REALIZADAS ANTE LA PRESENCIA DE PLOMO EN ALIMENTO MTX DE PURÉ DE EBITAS, VERDURAS Y CEREALES](#)



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La **evolución de los sistemas de inocuidad alimentaria** ha sido impulsada por la necesidad de proteger la salud pública, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y facilitar el comercio internacional.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Cultura de **INOCUIDAD ALIMENTARIA**





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿QUÉ ES CULTURA DE INOCUIDAD?

La cultura de inocuidad va mucho más allá de los manuales y procedimientos. Es el conjunto de **valores, creencias y normas compartidas** que definen cómo cada persona en la organización piensa, decide y actúa en relación a la seguridad alimentaria — incluso cuando nadie los está mirando.

La personalidad de empresa

Es lo que hacemos de manera espontánea, no lo que decimos que hacemos. Refleja el carácter auténtico de la organización ante el riesgo.

De lo táctico a lo tácito

El salto cualitativo ocurre cuando las reglas escritas se internalizan como comportamientos intuitivos. El cumplimiento deja de ser una obligación y se convierte en un instinto.

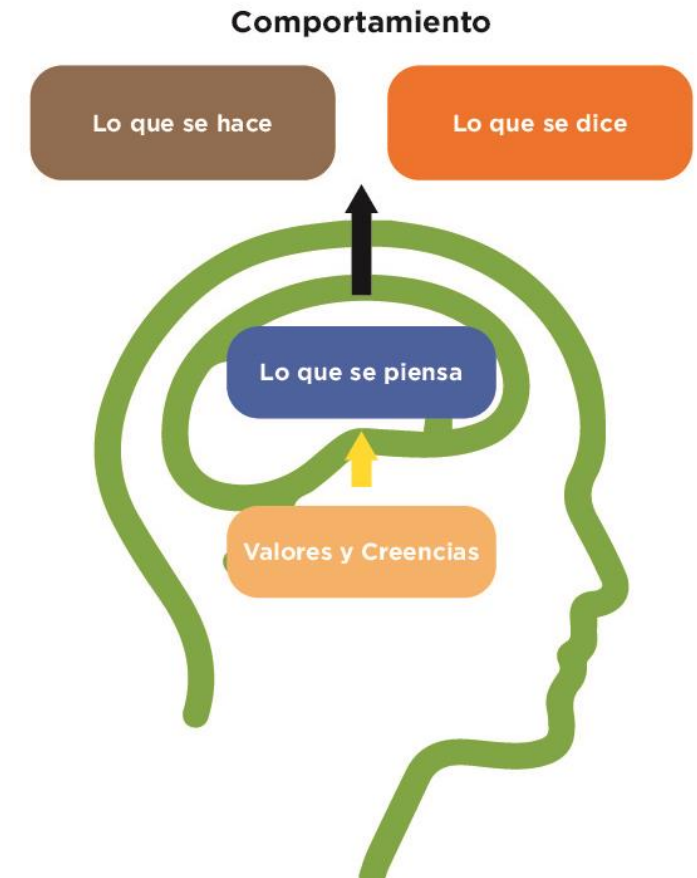
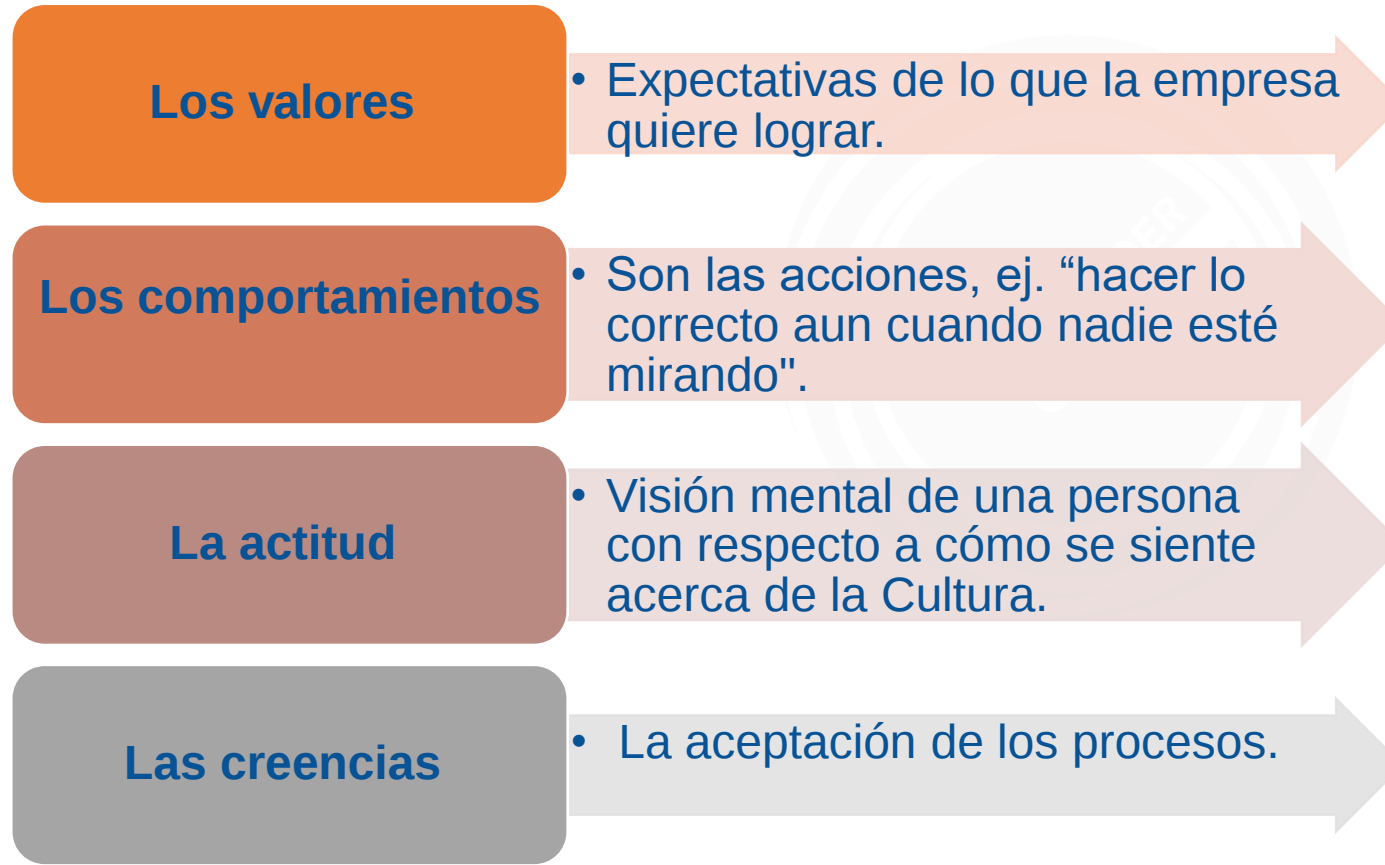
Un proceso, no un evento

La cultura se construye de forma continua a través de decisiones cotidianas, liderazgo consistente y aprendizaje colectivo a lo largo del tiempo.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE LA INOCUIDAD





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ELEMENTOS DE UNA CULTURA EFICAZ

Una cultura de inocuidad eficaz no surge por decreto. Se construye sobre cuatro pilares fundamentales que deben operar de manera sinérgica y sostenida en el tiempo.



Liderazgo Visible

La alta dirección debe demostrar compromiso real y tangible, no solo declarativo. Presencia en planta, decisiones consistentes y recursos asignados.



Comunicación Abierta

Canales fluidos en todas las direcciones: verticales y horizontales. El personal debe sentirse seguro para reportar riesgos sin temor a represalias.



Formación Continua

Capacitación orientada no solo al conocimiento técnico sino al cambio de comportamiento. El aprendizaje debe ser experiencial y relevante al rol.



Recursos Disponibles

Contar con las herramientas, tiempo e infraestructura necesarios. Los colaboradores no pueden practicar inocuidad si no tienen los medios para hacerlo.



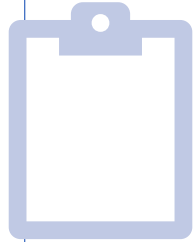
Equipo gerencial



- Demostrar su compromiso con este proceso
- Establecer objetivos inteligentes para la inocuidad alimentaria
- Educar a sus empleados.
- El compromiso de la Gerencia se traduce con la implementación de la política de inocuidad, los objetivos, metas, indicadores



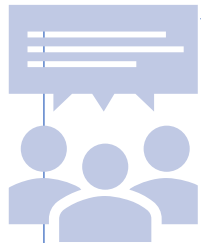
CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



Reclutamiento y la contratación de personal, comienza con el desarrollo de una descripción de la posición en la que se detallan las responsabilidades y la forma en que se espera que se rinda cuentas en torno a la inocuidad alimentaria y calidad.



Asegurarse de que toda la empresa conozca el programa de cultura de inocuidad alimentaria, incluyendo los procesos y procedimientos, el comportamiento aceptado y esperado, y el resultado final.



El mensaje debe llegar a todos los involucrados de una manera clara.



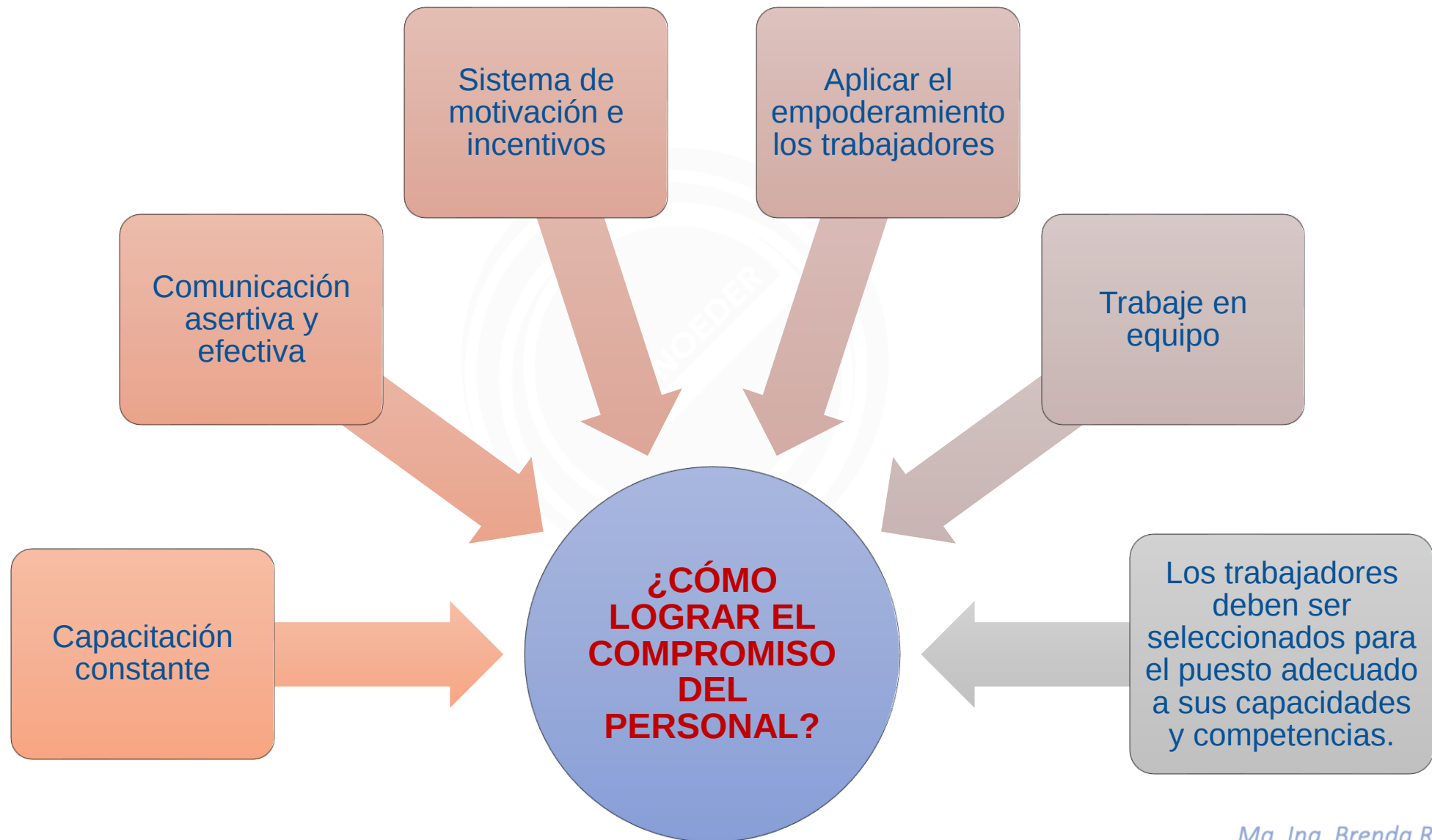
Actividades como programas que apoyen e impacten la generación de cultura, por ejemplo reconocimientos.



Definir cómo evaluar resultados como auditorías.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Un sitio con una sólida cultura de inocuidad alimentaria tiene un sistema de inocuidad alimentaria completamente implementado y **aborda las inquietudes o problemas potenciales tan pronto como aparecen.**
- Se alienta a los empleados a hacer lo correcto y **reportar voluntariamente eventos** que podrían afectar la inocuidad alimentaria de los productos.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA E ISO 22000

ISO 22000 proporciona el marco sistemático para gestionar la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro. La cultura de inocuidad es el sustrato sobre el cual este sistema puede sostenerse y evolucionar con el tiempo.

→ Base para la mejora continua

ISO 22000 exige ciclos PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar). Una cultura sólida asegura que estos ciclos no sean burocracia sino procesos de aprendizaje genuinos.

→ Sostenibilidad del sistema

Los procesos técnicos de ISO 22000 requieren constancia en su aplicación. La cultura es el factor que mantiene la disciplina operativa más allá de las auditorías de certificación.

→ Integración estratégica

La cláusula de liderazgo en ISO 22000 refleja explícitamente la necesidad de que la alta dirección impulse activamente la cultura de inocuidad como parte del sistema de gestión.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE INOCUIDAD EN LOS ESQUEMAS GFSI

La **Global Food Safety Initiative (GFSI)** ha incorporado formalmente la cultura de inocuidad como requisito auditable en los principales esquemas de certificación, marcando un punto de inflexión en la industria alimentaria mundial.

FSSC 22000

Requisito 2.5.8 exige un plan documentado de cultura de inocuidad con objetivos medibles, actividades específicas y revisión periódica por la dirección.

BRCGS

La edición actual incluye evaluación de cultura como criterio de auditoría. Los auditores observan comportamientos reales en planta, no solo documentación.

IFS Food

Incorpora elementos de cultura en criterios de liderazgo y compromiso. Las no conformidades en cultura pueden impactar directamente el puntaje final de la auditoría.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

La cultura de inocuidad ya no es un concepto aspiracional. Es un requisito de auditoría reconocido globalmente que puede determinar la obtención o pérdida de una certificación.

LA CULTURA DE INOCUIDAD ES DE IMPORTANCIA PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

Más que procedimientos, es **compromiso, responsabilidad** y comportamiento diario.

CULTURA DE INOCUIDAD = CONFIANZA CALIDAD CERTIFICACIÓN

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ LIDERAZGO
- ✓ COMPROMISO
- ✓ COMPETENCIA
- ✓ COMUNICACIÓN
- ✓ PARTICIPACIÓN
- ✓ MEJORA CONTINUA

CERTIFICADO

CERTIFICACIONES RECONOCIDAS

SQF **BRCGS** **FSSC 22000** **IFS**

Una sólida cultura de inocuidad fortalece la confianza de nuestros clientes y asegura el éxito sostenible de la organización.

LIDERAZGO
Compromiso visible desde la alta dirección.

PERSONAS
Todos somos responsables de la inocuidad.

COMUNICACIÓN
Información clara, oportuna y transparente.

RESPONSABILIDAD
Cumplimos las reglas y procedimientos siempre.

MEJORA CONTINUA
Aprendemos, medimos y mejoramos cada día nuestro desempeño.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CULTURA DE INOCUIDAD EN LOS ESQUEMAS GFSI



La cultura de inocuidad es el compromiso de todos para producir alimentos seguros, todos los días.

¿QUÉ ES?



Conjunto de valores, actitudes y comportamientos que priorizan la inocuidad en cada decisión y acción.

ELEMENTOS CLAVE



Liderazgo y compromiso



Responsabilidad de todos



Comunicación efectiva



Competencia y capacitación



Mejora continua

BENEFICIOS

- ✓ Alimentos más seguros
- ✓ Consumidores protegidos
- ✓ Cumplimiento y confianza
- ✓ Menos pérdidas y retrabajos
- ✓ Mejor reputación



CULTURA DE INOCUIDAD EN TODA LA CADENA



PRODUCCIÓN PRIMARIA



PROCESAMIENTO



TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO



DISTRIBUCIÓN Y RETAIL



CONSUMIDOR



GFSI
Global Food
Safety Initiative

¿QUÉ ES GFSI?



Organización que impulsa la mejora continua de la inocuidad alimentaria reconociendo esquemas de certificación confiables a nivel mundial.

ESQUEMAS RECONOCIDOS POR GFSI

BRC

IFS
Food

FSSC 22000

SQF
INSTITUTE

GLOBALG.A.P.

PrimusGFS

¿CÓMO SE REFLEJA EN LOS ESQUEMAS GFSI?



Liderazgo y compromiso de la alta dirección.



Participación y competencia del personal.



Comunicación y consulta efectiva.



Gestión de riesgos y decisiones basadas en datos.



Monitoreo y mejora continua de la cultura.



EN RESUMEN

GFSI reconoce esquemas que promueven una cultura de inocuidad sólida. Una organización con cultura de inocuidad previene, cuida y mejora... siempre.



La cultura de inocuidad transforma requisitos en hábitos y hábitos en protección real para el consumidor.

Jrenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Pasos para elaborar un Plan de Cultura de Inocuidad

Una cultura de inocuidad sólida se construye día a día con compromiso, liderazgo y participación.



¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

