

APÉNDICE DIGITAL

Instrumento para estimar la cultura de inocuidad alimentaria

María José Caruzo-Sibaja¹ , Andrés Cartín-Rojas²  & María Pilar Sánchez-Olavarria³ 

1. Universidad Veritas, Escuela de Medicina y Cirugía Veterinaria San Francisco de Asís, San José, Costa Rica; marijocaruzo0698@gmail.com
2. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, Carrera de Ingeniería Agronómica, Cátedra de Ciencias Agropecuarias, San José, Costa Rica. Universidad Técnica Nacional, Carrera de Medicina Veterinaria, Atenas, Costa Rica. Universidad para la Cooperación Internacional, Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, San José, Costa Rica; jcartin@utn.ac.cr
3. Red One Health Latinoamérica, Ibero y el Caribe (OHLAIC). Facultad de Química y Biología, Universidad de Santiago de Chile (USACH), Av. Libertador Bernardo O'Higgins #3363, Estación Central, Santiago de Chile; mariapilar.sanchez@usach.cl

Recibido 20-X-2025 • Corregido 12-I-2026 • Aceptado 5-II-2026
DOI: <https://doi.org/10.22458/urj.v18i1.6121>

APÉNDICE A Herramienta INECI

Instrumento para la Evaluación de la Cultura de Inocuidad (INECI)		Empresa:	
Fecha:	Cumple (1 pt)	Cumple parcialmente (0.5 pt)	No cumple (0 pt)
Alta dirección			
¿Está familiarizado con el concepto de cultura de inocuidad?			
¿La empresa tiene una misión y visión definida y sólida?			
¿Los compromisos y objetivos de la empresa han sido claramente establecidos por escrito?			
¿La empresa establece expectativas altas, claras y firmes para sus empleados?			

¿La misión y visión de la empresa son conocidas y comprendidas por todos los empleados?			
¿La empresa identifica y evalúa sus riesgos y peligros, tanto actuales como potenciales, en todos los niveles y funciones?			
¿La empresa cuenta con los recursos necesarios para asegurar el funcionamiento eficaz del sistema de higiene alimentaria?			
¿Se realizan reuniones periódicas con los departamentos para revisar temas de cumplimiento?			
¿Se motiva al personal a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?			
¿Los proveedores seleccionados garantizan el cumplimiento de las especificaciones de inocuidad?			
¿Se verifica la ejecución de los controles, así como la validez y actualización de la documentación?			
¿Se promueve la mejora continua, tomando en cuenta los avances en ciencia, tecnología y mejores prácticas?			
¿Existe un apoyo sólido de la dirección hacia los miembros del equipo, brindando seguridad y motivación para seguir las prácticas de inocuidad?			
¿La dirección cumple con los cuatro roles esenciales para mantener una cultura de inocuidad: planificadora, capacitadora, supervisora y solucionadora de problemas?			

¿Se realizan sesiones de inducción para los nuevos empleados, donde se transmite la importancia de la inocuidad, así como la misión, visión y objetivos de la empresa?			
¿Se entiende, se cumple y se informan constantemente los requisitos legales exigibles?			
¿La empresa ofrece programas de capacitación sobre temas clave de inocuidad alimentaria para nuevos, y actuales empleados?			
Supervisores (Lideres)			
¿Se asesora eficazmente a las personas de mayor y menor jerarquía?			
¿Los lideres han instaurado una visión y expectativas en cuanto a la cultura de inocuidad?			
¿En reuniones y/o capacitaciones se enfatiza el tema de la cultura de inocuidad?			
¿La empresa cuenta con ayudas visuales en áreas comunes que facilitan la comprensión de la cultura de inocuidad?			
¿El personal recibe educación y capacitación constante?			
¿Los empleados disponen de las herramientas y el equipo adecuado para realizar su trabajo de manera eficiente?			
¿Los peligros y riesgos se comunican de manera efectiva a los diferentes grupos funcionales y se perciben como un valor prioritario?			

¿El control de los peligros y el cumplimiento de las especificaciones de inocuidad alimentaria son una prioridad en la empresa?			
¿La empresa basa sus prácticas en buenas prácticas de inocuidad?			
¿Se evalúa de manera constante la efectividad en la implementación de los programas de prerrequisitos?			
¿Se realizan las evaluaciones frecuentes del sistema HACCP dentro de la empresa?			
¿Existen reglas intransables para implementar políticas de inocuidad y promover la cultura de inocuidad?			
¿La empresa tiene métricas definidas para evaluar el desempeño de los procesos y la adhesión a las buenas prácticas?			
Personal de primera línea			
¿Conocen la visión y misión de la empresa?			
¿Conocen los valores y objetivos que tiene la empresa?			
¿Son las funciones de cada persona, sus roles y expectativas claramente entendidas?			
¿Los empleados nuevos llevaron capacitaciones en inocuidad alimentaria antes de empezar a trabajar en la empresa?			
¿Cree usted que la cultura de inocuidad alimentaria es responsabilidad de todos?			
¿Se revisa el sistema HACCP de manera regular?			

¿Se toma con la máxima seriedad las auditorias y controles de fiscalización?			
¿Están claros los peligros y riesgos en su área de trabajo, así como las consecuencias asociadas a ellas?			
¿Se siente motivado a cumplir con las BPM, higiene y medidas de inocuidad?			
¿Cumple rigurosamente con las reglas y procedimientos de inocuidad alimentaria en su trabajo?			

Puntaje obtenido: _____ pts

APÉNDICE B

Matriz de Ponderación de Criticidad

Puntaje obtenido (pts)	Nivel de implementación de la Cultura de Inocuidad en la organización
81-100	Muy alta
61-80	Alta
41-60	Moderada
21-40	Baja
1-20	Muy baja