

COMUNICACIÓN BREVE: INSTRUMENTO PARA ESTIMAR LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Recibido 20-X-2025 ● Corregido 12-I-2026 ● Aceptado 5-II-2026

Publicado Febrero, 2026. elocation-id: e6121

<https://doi.org/10.22458/urj.v18i1.6121>

AUTORES

María José Caruzo-Sibaja¹, Andrés Cartín-Rojas² & María Pilar Sánchez-Olavarría³

INTRODUCCIÓN

La cultura organizacional influye en el comportamiento del personal y en la eficacia de los sistemas de gestión. Su medición permite identificar oportunidades de mejora en la inocuidad alimentaria.

OBJETIVO

Diseñar y validar un instrumento para estimar el nivel de cultura de inocuidad alimentaria en organizaciones del sector.

METODOLOGÍA

Se validó el instrumento mediante metodología Delphi con 21 expertos. Determinamos la validez de contenido con el método Lawshe modificado, la confiabilidad con Alfa de Cronbach y la concordancia con la prueba W de Kendall. Posteriormente, el instrumento fue aplicado en cuatro empresas del sector alimentario.

AFILIACIÓN

1. Universidad Veritas, Escuela de Medicina y Cirugía Veterinaria San Francisco de Asís, San José, Costa Rica.
2. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, San José, Costa Rica. Universidad Técnica Nacional, Carrera de Medicina Veterinaria, Atenas, Costa Rica. Universidad para la Cooperación Internacional, San José, Costa Rica.
3. Red One Health Latinoamérica, Ibero y el Caribe (OHLAIC). Universidad de Santiago de Chile (USACH), Facultad de Química y Biología, Chile.



Imágen Ilustrativa, [Shimla Hills Offerings](#), WikimediaCommons.

NIVELES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EMPRESAS EVALUADAS

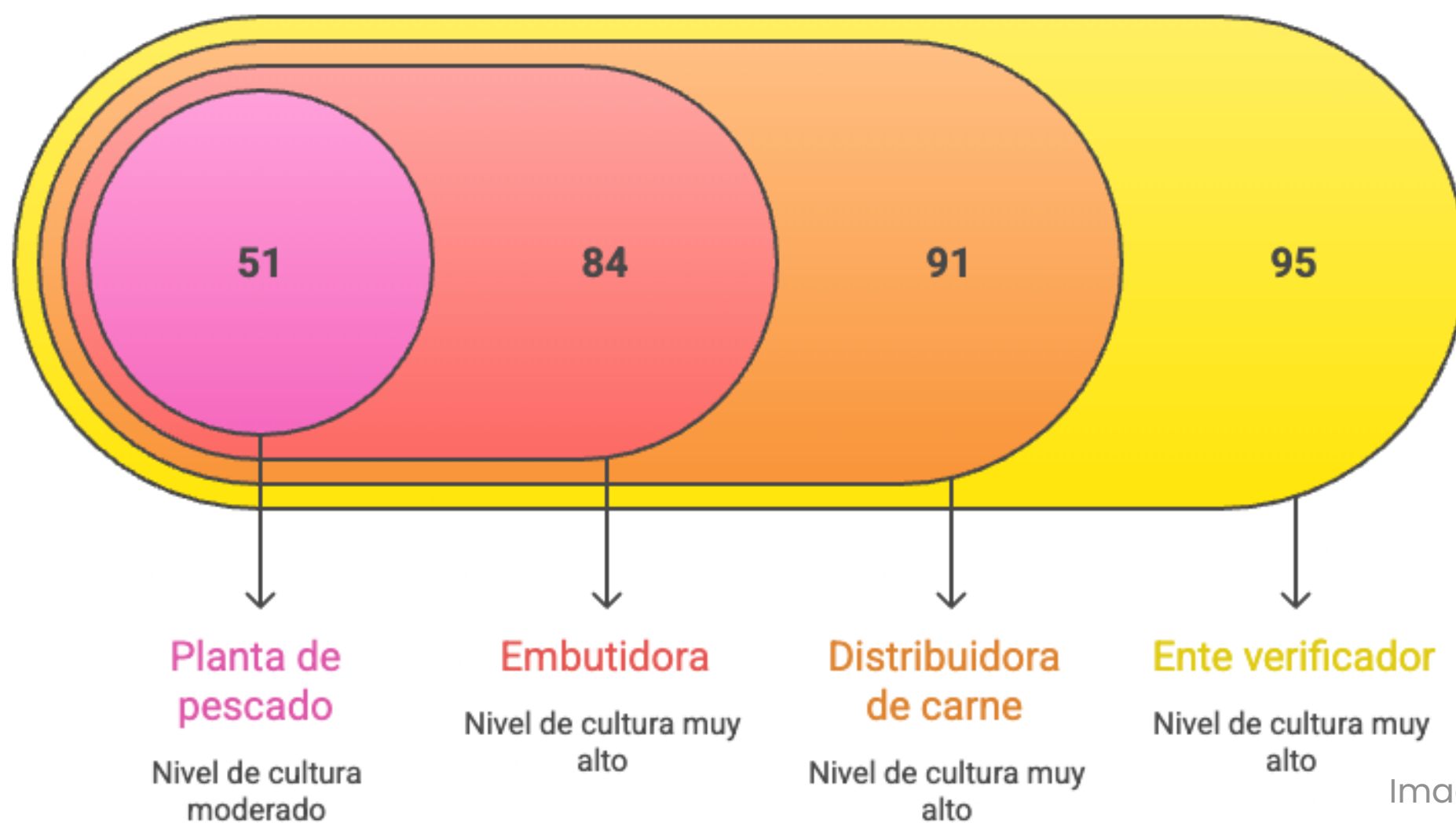


Imagen realizada con Napkin.ai

RESULTADOS

Se obtuvo una validez de contenido de 0,8 (40 ítems aceptados), un Alfa de Cronbach de 0,99 y una concordancia de 0,47. Los niveles de cultura de inocuidad variaron entre empresas: muy alto en la embutidora (84), el ente verificador (95) y la distribuidora de carne (91), y moderado en la planta de pescado (51).

CONCLUSIÓN

El instrumento es válido, confiable y aplicable para evaluar y fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria en la industria.