



INOCUIDAD ALIMENTARIA:
CIENCIA EN ACCIÓN.

¿Sabías que la inocuidad alimentaria no es cuestión de suerte? Es el resultado de aplicar ciencia, tecnología e innovación en cada etapa de la cadena de suministro de alimentos.



Integrar la ciencia en los sistemas de inocuidad ya no es opcional: es una inversión en sostenibilidad, reputación y crecimiento sostenido.

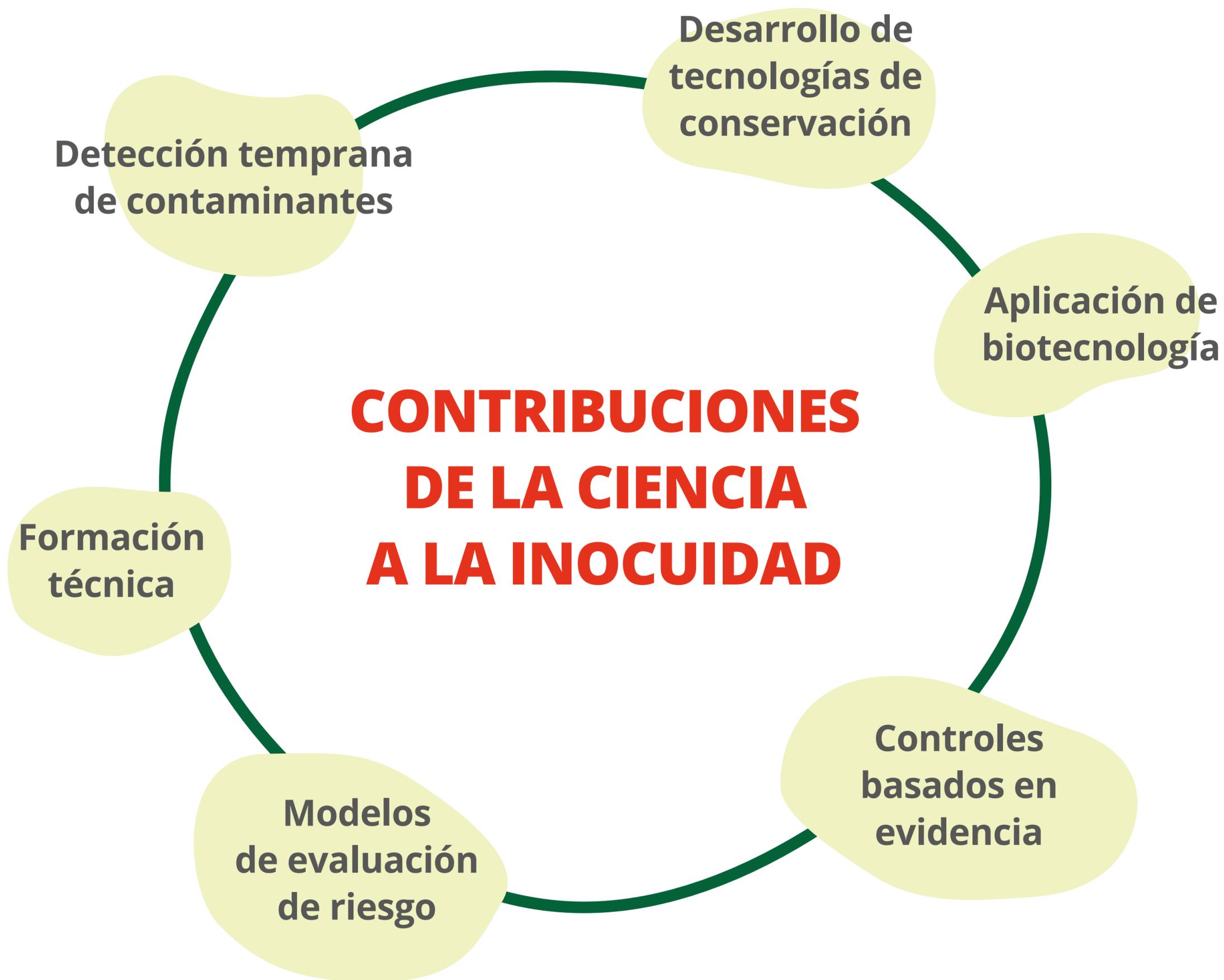




¿Cómo estás aplicando la ciencia en tu organización para asegurar alimentos inocuos?



CONTRIBUCIONES DE LA CIENCIA A LA INOCUIDAD



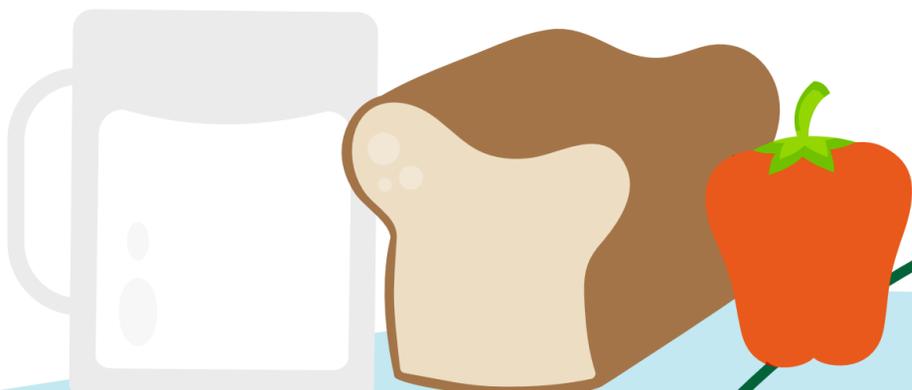
¿CÓMO LO HACE?



Prevención y diagnóstico. La microbiología, química y biotecnología permiten detectar riesgos antes de que se conviertan en problemas.



Gestión basada en datos. Herramientas como HACCP, sistemas de trazabilidad y monitoreo en tiempo real permiten decisiones precisas, reduciendo errores y fortaleciendo el control.



¿CÓMO LO HACE?



Tecnología e innovación. Desde empaques activos hasta sensores inteligentes, la ciencia impulsa soluciones que mejoran la inocuidad sin sacrificar eficiencia en el proceso.



Sistemas de Gestión. Los estándares internacionales como: ISO 22000 , FSSC 22000, BRCGS, SQF están basados en evidencia científica.



Formación y cultura de inocuidad. La capacitación continua, fundamentada en ciencia, convierte a los equipos en verdaderos guardianes de la inocuidad de los productos.

¿CÓMO PUEDEN LAS ORGANIZACIONES USAR LA CIENCIA PARA ASEGURAR PRODUCTOS INOCUOS?

Implementando sistemas
como HACCP

Monitoreando
sus procesos



Implementando
Sistemas de Gestion

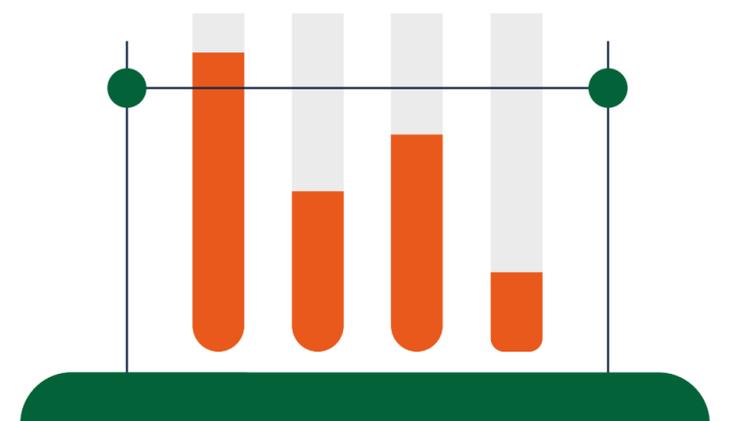
Innovando en trazabilidad,
almacenamiento y transporte

Capacitando
constantemente al personal

Colaborando con
centros de investigación

Referencias.

*FAO. La Base científica de la inocuidad alimentaria. Visto en línea
en: La base científica de la inocuidad alimentaria el 20/05/2025.*





www.globalstd.com