

Programa de Capacitaciones 2026

“Iniciativas por el Desarrollo de Competencias Laborales en la Industria Panameña”

Seminario - Taller

Cultura de Inocuidad

Información General del Curso

Fecha: 10 y 11 de marzo de 2026

Horario: 9:00 a.m. – 1:00 p.m.

Duración del curso: 8 horas

Modalidad: Virtual – ZOOM

Expositor: Ing. Rita Quintero

Perfil del participante

- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias

Objetivo General

- Revisar definiciones y conceptos claves de cultura de inocuidad.
- Comprender la implementación de programas de cultura de inocuidad en beneficio del aseguramiento de la calidad e inocuidad.
- Conocer implementos de apoyo para complementar la implementación de una cultura de inocuidad desde el enfoque de buenas prácticas de manufactura.

Contenido:

- **Generalidades de la Cultura de Inocuidad**
 - Fundamentos de la Cultura de Inocuidad.
 - Definiciones de la Cultura de Inocuidad.
 - Interpretaciones de las descripciones de Cultura de inocuidad.
 - Mindset de la Cultura de Inocuidad y la innovación.
- **Aplicación de Cultura de Inocuidad en la Industria**
 - Enfoque Innovador para la aplicación de CI.
 - Estándares de gestión de inocuidad y su relación con Cultura de Inocuidad.

- Impactos de la Cultura de Inocuidad en ámbitos de la empresa y entorno.
- Cultura Relación de Cultura de Inocuidad con un programa de Gestión de Inocuidad.

- **Desarrollo y Evaluación de Planes de Cultura de Inocuidad**

- Cultura de Inocuidad Alimentaria como valor organizacional.
- Plan de Cultura de Inocuidad aplicado a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Indicadores para medir Cultura de Inocuidad.

- **Instrumentos de Facilitación para Implementar Cultura de Inocuidad**

- Instrumentos de diagnóstico y evaluación previa.
- Instrumentos de Comunicación.
- Conformación del Comité de Cultura de Inocuidad.
- Análisis de elementos del Programa CI

Acerca del Expositor

Ing. Rita Quintero

Ingeniera en Alimentos, con Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Estratégica y un Máster en Dirección de Operaciones en España, además de una especialización en Operations Management en The George Washington University.

Cuenta con más de 10 años de experiencia en la industria alimentaria, desempeñándose como auditora, asesora y capacitadora en temas de inocuidad, calidad y sistemas de gestión, trabajando en múltiples países de América Latina, el Caribe, Estados Unidos y Europa.

Es especialista en BPM, SSOP, HACCP, FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, ISO 9001 y normas GFSI, con amplia trayectoria realizando auditorías externas para cadenas de restaurantes y proveedores internacionales, incluyendo Yum! Brands y NSF International.

Ha liderado proyectos de implementación de sistemas de gestión, desarrollado y dictado capacitaciones técnicas, y participado como ponente en congresos de ingeniería de alimentos. Actualmente colabora con Agro & Food Integrity Internacional y NSF International, realizando auditorías, consultorías e inspecciones en la región.